KELAS 10 SMK

TATA HIDANG 2

Disklaimer: *Buku ini merupakan buku siswa yang dipersiapkan Pemerintah dalam rangka implementasi Kurikulum 2013. Buku siswa ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, dan dipergunakan dalam tahap awal penerapan Kurikulum 2013. Buku ini merupakan "dokumen hidup" yang senantiasa diperbaiki, diperbaharui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.*

Kontributor Naskah : Dra. Purwi Hastuti, M.Kes
Penelaah : Renny Trisnawati, S.Pd
Tim Desktop Publisher : Tim

Cetakan Ke-1, 2013
Disusun dengan huruf arial

KATA PENGANTAR

Kurikulum 2013 dirancang untuk memperkuat kompetensi siswa dari sisi sikap, pengetahuan dan keterampilan secara utuh. Keutuhan tersebut menjadi dasar dalam perumusan kompetensi dasar tiap mata pelajaran mencakup kompetensi dasar kelompok sikap, kompetensi dasar kelompok pengetahuan, dan kompetensi dasar kelompok keterampilan. Semua mata pelajaran dirancang mengikuti rumusan tersebut.

Pembelajaran kelas X jenjang Pendidikan Menengah Kejuruan yang disajikan dalam buku ini juga tunduk pada ketentuan tersebut. Buku siswa ini diberisi materi pembelajaran yang membekali peserta didik dengan pengetahuan, keterapilan dalam menyajikan pengetahuan yang dikuasai secara kongkrit dan abstrak, dan sikap sebagai makhluk yang mensyukuri anugerah alam semesta yang dikaruniakan kepadanya melalui pemanfaatan yang bertanggung jawab.

Buku ini menjabarkan usaha minimal yang harus dilakukan siswa untuk mencapai kompetensi yang diharuskan. Sesuai dengan pendekatan yang digunakan dalam kurikulum 2013, siswa diberanikan untuk mencari dari sumber belajar lain yang tersedia dan terbentang luas di sekitarnya. Peran guru sangat penting untuk meningkatkan dan menyesuaikan daya serap siswa dengan ketersediaan kegiatan buku ini. Guru dapat memperkayanya dengan kreasi dalam bentuk kegiatan-kegiatan lain yang sesuai dan relevan yang bersumber dari lingkungan sosial dan alam.

Buku ini sangat terbuka dan terus dilakukan perbaikan dan penyempurnaan. Untuk itu, kami mengundang para pembaca memberikan kritik, saran, dan masukan untuk perbaikan dan penyempurnaan. Atas kontribusi tersebut, kami ucapkan terima kasih. Mudah-mudahan kita dapat memberikan yang terbaik bagi kemajuan dunia pendidikan dalam rangka mempersiapkan generasi seratus tahun Indonesia Merdeka (2045)

Depok, Desember 2013
Penyusun

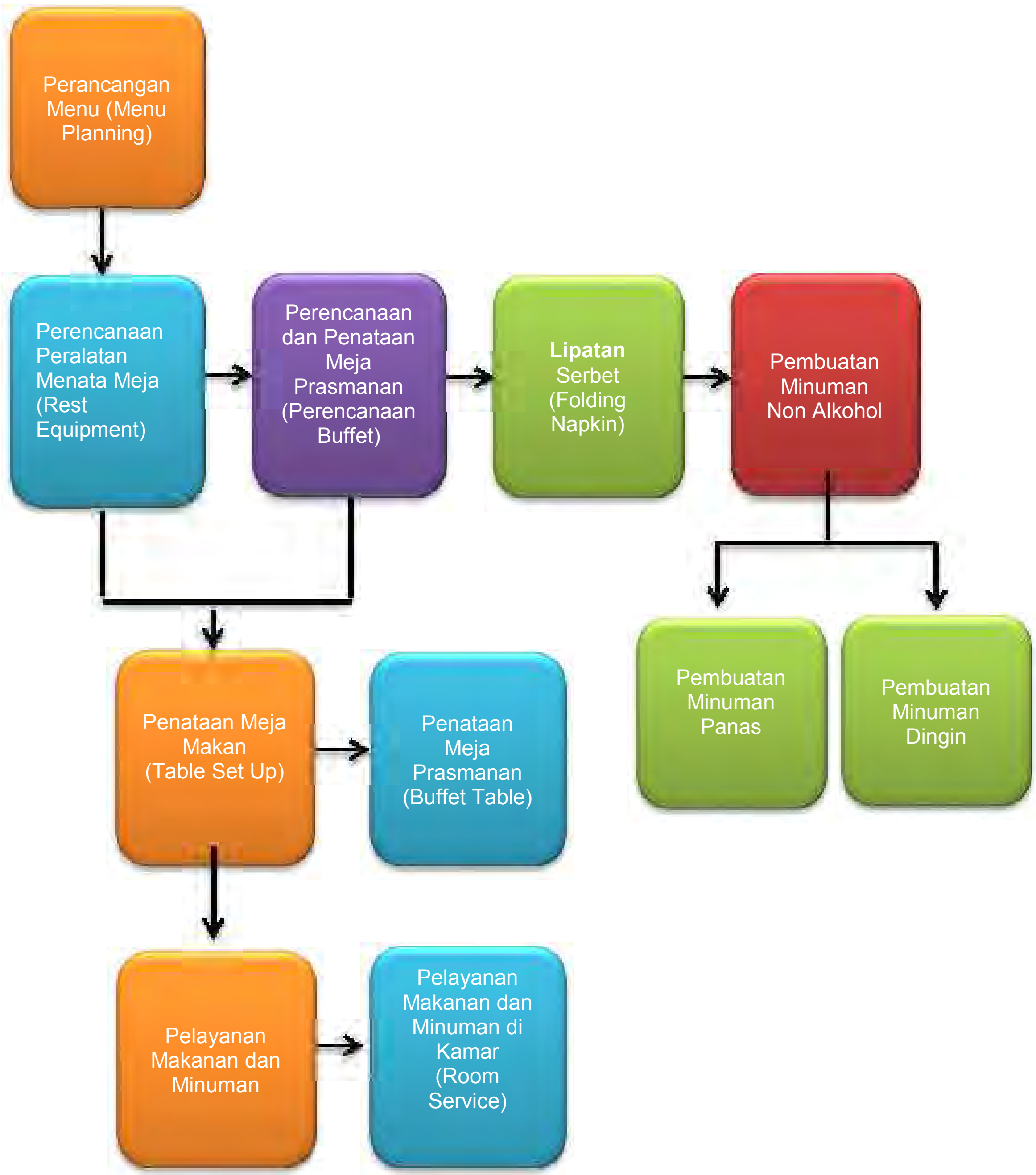
DAFTAR ISI

GLOSARIUM

TABLE SET UP	Adalah menata meja makan dengan menata alat makan dan minum diatas meja makan sesuai dengan jenis penataannya.
SILVER WARE	Adalah Alat makan dan minum yang terbuat dari bahan stainlesstel
A'LA CARTE	Adalah penataan Meja makan dengan menggunakan Dinner knife dan fork.
ELABORATE	Adalah penataan meja makan dengan menggunakan alat makan dan minum yang lengkap.
CRUET	Adalah kelengkapan penataan meja berupa assesoris meja (tempat garam, lada, cuka, sambal, kecap, minyak atau sauce)
TABLE NUMBER	Adalah nomor meja untuk diletakkan diatas meja makan.
FLOWER VAS	adalah vas bunga untuk meja makan
NAPKIN	adalah serbet makan dari kain atau tisu yang dilipat dengan berbagai bentuk sebagai penghias penataan meja dan lap setelah makan
TABLE CLOTH	adalah taplak meja makan yang terbuat dari kain damas
SLIP CLOTH	adalah taplak meja makan hias yang terbuat dari kain diletakkan diatas taplak meja makan sebagai taplak meja hias yang warnanya berbeda dengan taplak meja makan.
ASSESORIES MEJA	Adalah kelengkapan diatas meja makan berupa Cruet ,flower vas dan table number)
CROCERIES	Adalah peralatan makan dan minum yang terbuat dari bahan china ware , silver/stainlesstel atau kaca
CUTLERIES	Adalah peralatan makan yang terbuat dari silver/stainlessteel yang terdiri dari sendok,garpu dan pisau
GLASS WARE	adalah macam-macam bentuk gelas baik yang tidak berkaki maupun berkaki.
SILVER WARE	Adalah peralatan makan dan minum

	terbuat dari silver/stainlessteel
CHINA WARE	Adalah peralatan makan dan minum terbuat dari porselin
DINNER PLATE	Adalah piring makan besar untuk makanan utama/pokok atau maincourse.
DESSERT PLATE	Adalah piring makan sedang untuk makanan penutup.
SOUP BOWL	Adalah mangkok untuk hidangan soup
BREAD AND BUTTER PLATE	Adalah piring kecil untuk tempat roti.
SQUEN OF SERVICE	Adalah tahapan dalam pelayanan makanan dan minuman.
SIDE BOARD	Adalah meja persediaan untuk menyimpan alat dan makanan yang akan disajikan kepada tamu.
WAITER/SS	Adalah petugas pelayanan di restoran.
TROLEY	Adalah meja dorong untuk membawa alat –alat makan dan minum.
GUERIDON	Adalah Trolley yang digunakan oleh Witer/Pramusaji untuk menata makanan yang akan disajikan kepada Tamu di depan Tamu.
SERVICE SPOON AND FORK	Adalah sendok dan garpu besar untuk menghidangkan makanan.

PETA KEDUDUKAN BAHAN AJAR



BAB I
PENDAHULUAN

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha kuasa karena hanya atas petunjuk dan hidayah-Nya, penyusunan buku Tata Hidang, Seni Menata Meja dan Hidangan Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan dan Minuman yang merupakan buku siswa untuk SMK kelas XI ini dapat diselesaikan. Dalam keterbatasan waktu, dengan dukungan para penyusun dan editor serta Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata.

Buku ini dipersiapkan untuk mendukung kebijakan Kurikulum 2013 yang tidak hanya mempertahankan Ilmu pengetahuan dalam daftar pelajaran di sekolah, tetapi juga menegaskan pentingnya keberadaan Tata Hidang sebagai Petunjuk dan pembawa ilmu pengetahuan. Dengan paradigma baru tersebut, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata terpanggil untuk bertindak menjadi agen perubahan pembelajaran Tata Hidang di sekolah. Perubahan pembelajaran itu tercermin dalam buku yang dirancang berbasis teks ini.

Melalui buku ini diharapkan siswa mampu memproduksi dan menggunakan teks sesuai dengan tujuan dan fungsi sosialnya. Dalam pembelajaran Tata Hidang berbasis teks, Tata Hidang diajarkan bukan sekadar sebagai pengetahuan Tata Hidang, melainkan sebagai kompetensi yang dimiliki siswa dari aspek keterampilan dan yang paling penting adalah aspek sikap .

Beberapa tahun belakangan ini, perkembangan dunia Pelayanan restoran sudah jauh berlari dari tren konvensional yang selama ini kita pelajari. Tren konvensional dianggap sudah tidak mempunyai nilai jual yang memadai; karena itu guru sebagai pendidik yang bertanggung jawab atas kualitas anak didik yang nantinya akan mengisi dunia kerja di bidang makanan wajib mengikuti tren yang sedang berkembang di dunia industri masa kini.

Tren Penataan Meja Makan dan Pelayanan makanan dan minuman di Restoran yang sedang marak berkembang di dunia industri masa kini adalah Teknik Fusion Food dimana makanan diolah dan ditampilkan secara fantastik sehingga seolah-olah makanan adalah merupakan suatu barang/benda yang tidak untuk dinikmati oleh indera pengecap tetapi merupakan suatu barang seni yang hanya untuk dinikmati oleh indera penglihatan saja.

Jika dilihat secara keseluruhan, penyajian dan pengolahan makanan yang mengacu pada prinsip Fusion Food banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik maupun pengkombinasian bahan dan teknik penyajian dan pengolahan yang unik dimana di era konvensional tidak pernah kita jumpai.

Dengan disusunnya bahan ajar mengenai Penataan dan Pelayanan Makanan yang diikuti dengan cara penyajian yang sesuai dengan jenis Hidangan hendaknya disesuaikan dengan peralatan yang indah dan menarik sehingga

diharapkan peserta diklat dapat menjadikan Bahan Ajar ini sebagai salah satu sumber dalam praktik penataan dan pelayanan makanan dan minuman sesuai yang sedang berkembang di dunia industri dibidang makanan masa kini dalam kegiatan belajar mengajar di sekolah.

A. DESKRIPSI

Unit kompetensi menyediakan layanan minuman dan makanan. Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menyediakan layanan minuman dan makanan untuk pelanggan mencakup persiapan peralatan, penataan meja dan pelayanan minuman dan makanan dalam konteks jenis industri yang berbeda.

B. PRASYARAT

Apabila akan mempelajari modul ini hendaknya telah mempelajari unit Perancangan Menu, Perencanaan Peralatan Menata Meja, Lipatan Serbet dan Pembuatan Minuman.

C. PETUNJUK PENGGUNAAN BAHAN AJAR

Gunakan Bahan Ajar dengan Judul Seni Menata Meja dan Hidangan sebagai kunci sukses Pelayanan Makanan dan Minuman untuk mempelajari materi Tata Hidang tentang "Penataan Meja Persediaan, Penataan Meja Makan dan Pelayanan Makanan dan Minuman" yang dalam SKNI merupakan kompetensi "Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman (*Provide Food and Beverage Service*)". Bahan Ajar ini berisikan materi mengenai pelaksanaan persiapan, penataan meja dan pelayanan makanan dan minuman secara Nasional (Indonesia) dan Internasional (Kontinental) berdasarkan prinsip penataan dan pelayanan makanan dan minuman.

Dibawah ini akan diberikan urutan mengenai materi yang harus dipelajari untuk setiap topik pada setiap bab, meliputi:

1. Penataan Meja Makan Indonesia
2. Penataan Meja Makan Internasional
3. Penataan Meja Persediaan
4. Pelayanan Makanan dan Minuman secara Ready Plate
5. Pelayanan Makanan dan Minuman secara Silver service
6. Pelayanan Makanan dan Minuman secara Queridon service
7. Kriteria hasil
8. Evaluasi / Penilaian

1. Kebersihan, Kesehatan dan Keselamatan Kerja dalam Pelayanan Makanan dan Minuman di Dapur dan di Restoran

a. Kebersihan & Kesehatan:

1) Dalam pengolahan makanan, kebersihan dan kesehatan merupakan faktor yang sangat penting.
2) Kesehatan orang yang makan (konsumen), tergantung dari kebersihan pada saat berlangsungnya proses pengolahan makanan maupun penanganan makanan/produknya.
3) Di dalam menjaga kebersihan dan kesehatan ada beberapa hal yang harus diperhatikan, yaitu:

   a) Pada waktu memasak kondisi badan harus sehat, jika juru masak dalam kondisi sakit maka penyebaran penyakit dapat terjadi melalui makanan yang diolahnya.
   b) Jika sakit, juru masak harus menggunakan penutup (masker)
   c) Fisik / badan harus bersih
      - kuku bersih dan dipotong pendek
      - tidak ada kotoran yang melekat pada celah kuku
      - rambut, hidung, telinga dan mulut harus bersih
   d) Rambut harus ditutup agar helai rambut yang terlepas tidak jatuh ke makanan yang diolah.
   e) Jika menata hidangan harus menggunakan sarung tangan dari bahan plastik.
   f) Tidak boleh merokok sambil mengolah makanan, karena abu rokok yang terjatuh ke makanan dapat mencemari makanan.
   g) Ruang Restoran harus selalu dalam kondisi bersih setelah selesai digunakan, langsung dibersihkan.
   h) Kebersihan peralatan pengolahan dan hidang harus selalu terjaga kebersihannya, bersihkan peralatan tersebut dengan detergent dan air yang bersih.
   i) Sebelum diolah, bahan makanan terutama bahan mentah harus dicuci bersih-bersih.
   j) Gunakan selalu pakaian kerja yang bersih jika sedang menyiapkan /mengolah makanan.

b. Keselamatan Kerja:

Karena restoran adalah ruangan yang banyak menggunakan bahan bakar, api, lemak serta peralatan listrik maka bahaya dalam melaksanakan pekerjaan selalu mengancam. Untuk menghindari bahaya tersebut, ada ketentuan yang harus ditaati, yaitu:

1) Jangan mengoperasikan peralatan listrik jika tangan dalam kondisi yang basah.

2) Selalu gunakan alas kaki dalam bekerja di restoran.
3) Alas kaki usahakan yang bagian depannya tertutup agar kaki dapat terselamatkan bila ada cairan panas yang tertumpah.
4) Gunakan alas kaki yang bagian sol-nya tidak licin.
5) Gunakan selalu cempal untuk mengangkat peralatan pengolahan yang panas.
6) Segera bersihkan jika ada minyak goreng ataupun cairan yang tumpah untuk menghindari kecelakaan kerja akibat terpeleset.
7) Jangan menggunakan api terlalu besar.
8) Jika menggunakan kompor gas, jangan memutar tombol gas bila api belum dekat dengan tungku.
9) Lepaskan regulator (kepala gas) dari tabung gas jika kompor selesai dioperasikan.
10) Jika menggunakan kompor minyak tanah, jangan mengisi minyak tanah ke dalam kompor apabila api kompor dalam kondisi menyala.
11) Jika mematikan kompor minyak tanah jangan sekali-kali menyiramnya dengan air.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. TUJUAN UMUM

Setelah mempelajari bahan ajar ini diharapkan peserta diklat dapat menerapkan dalam proses kegiatan belajar mengajar (KBM) di sekolah tentang pengetahuan, keterampilan dan sikap pada pembelajaran menyediakan layanan makan dan minum.

2. TUJUAN KHUSUS

Setelah mempelajari Bahan Ajar ini, diharapkan peserta diklat dapat:

1. Setelah mempelajari Bahan Ajar ini peserta mampu mempersiapkan Peralatan menata meja makan pagi, siang dan malam di Restoran/Ruang Makan.
2. Setelah mempelajari Bahan Ajar ini peserta mampu menata meja makan pagi, siang dan malam di Restoran/Ruang Makan.
3. Setelah mempelajari Bahan Ajar ini peserta mampu melayani Tamu makan pagi, siang dan malam di Restoran/Ruang Makan.

E. KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

Kompetensi mata pelajaran paket keahlian Jasa Boga terdiri dari 4 kompetensi inti terdiri dari:

1. Kompetensi Inti 1 adalah sikap yang berhubungan dengan spiritual
2. Kompetensi Inti 2 adalah kompetensi sikap yang berhubungan dengan sosial
3. Kompetensi Inti 3 adalah kompetensi Pengetahuan
4. Kompetensi Inti 4 yaitu kompetensi yang berhubungan dengan Keterampilan

Adapun Mata Pelajaran Tata Hidang memiliki 12 Kompetensi Dasar seperti yang tertuang pada tabel dibawah.

MATA PELAJARAN PAKET KEAHLIAN JASA BOGA
KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN TATA HIDANG
KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual,	3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.2. Memilih peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan 3.3. Membedakan lipatan serbet 3.4. Menganalisis penataan meja *(table set up) dan meja Persediaan (side board)* 3.5. Menjelaskan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum 3.6. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Menilai rancangan menu (menu planning) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu 4.2. Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat serta lenan berdasarkan menu 4.3. Membuat lipatan serbet 4.4. Menata Meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*) 4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan 4.6. Melayani makan dan minum di restoran

F. CEK KEMAMPUAN AWAL

NO	URAIAN KOMPETENSI	YA	TIDAK
1	Apakah anda sudah memahami Penyusunan Menu?		
2	Dapatkah anda melipat serbet?		
3	Apakah anda sudah mengenal peralatan di Restoran?		
4	Taukah anda ukuran-ukuran Lenan dan Meja Makan?		
5	Taukah anda fungsi Alat Hidang dan Alat Makan?		
6	Sudahkan anda memahami pentingnya Hygiene dan sanitasi?		
7	Apakah anda mampu membuat minuman panas?		
8	Apakah anda mampu membuat minuman dingin?		
9	Pernahkan anda bekerja di Restoran sebagai waiter/waitress?		
10	Apakah anda pernah menata meja persediaan (*side board*)?		
11	Apakah anda pernah Menata Meja Makan Indonesia?		
12	Apakah anda pernah Menata meja Makan Internasional?		
13	Apakah anda pernah Melayani Makanan dan Minuman di Restoran?		
14	Apakah anda pernah Menghidangkan Makanan di depan Tamu?		
15	Taukah anda Prosedur Melayani Tamu di Restoran?		

BAB II

Penataan Meja Makan (Table Set Up) Dan Pelayanan Makanan Dan Minuman (Food and Beverages Service)

A. DESKRIPSI

1. UNIT KOMPETENSI MENATA MEJA (TABLE SET UP)

   Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menata meja makan mulai dari mempersiapkan perabot (furniture) berupa meja dan kursi makan, peralatan restoran/ restaurant equipment: piring/*plate*, sendok/*spoon*, garpu/*fork,* pisau/*knife*, gelas/*glass* dan asesoris meja/cruet hingga memasang taplak meja/*table cloth* dan taplak hias/*slip cloth* hingga menata peralatan table ware/*cutleries*, gelas/glass, lada, garam, vas bunga sesuai jenis penataan basic cover, a'la carte cover, elaborate cover/table d'hotel dan Indonesia.

2. UNIT KOMPETENSI MELAYANI MAKAN DAN MINUM DI RESTORAN (*RESTAURANT SERVICE*)

   Unit ini berhubungan dengan menyediakan layanan minuman dan makanan untuk pelanggan mencakup persiapan peralatan, penataan meja dan pelayanan minuman dan makanan.

B. KEGIATAN BELAJAR 1: PENATAAN MEJA MAKAN (*TABLE SETUP*)

Tujuan Pembelajaran:
Setelah mempelajari Bahan Ajar ini peserta mampu mempersiapkan Peralatan dan menata meja makan pagi, siang dan malam di Restoran/ Ruang Makan.

1. Uraian materi

Perlu kalian tahu?

Menata meja makan pada prinsipnya adalah mengatur dan

melengkapi peralatan makan seperti: cara memasang taplak, sendok, garpu, pisau, beraneka jenis gelas, misalnya gelas anggur, gelas untuk air putih serta peralatan lainnya seperti piring roti, cangkir teh/kopi dan peralatan meja lainnya diantaranya vas bunga, asbak, nomor meja, tempat garam dan merica, serbet makan dan peralatan lainnya di atas meja makan secara seimbang, serasi dan indah sehingga siap dipergunakan untuk menikmati jenis hidangan tertentu.

Pada dasarnya terdapat beberapa jenis penataan meja makan di restoran seperti penataan meja makan basic cover, standar/a'la carte cover, elaboratetable /d'hote cover.

Lihatlah gambar di bawah ini: alat apa saja yang ada diatas meja makan!



Gambar 1: Penataan Meja
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013

Lihat gambar di bawah ini: alat apa saja yang ada diatas meja persediaan!



Gambar 2: Penataan side board
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2010

Penataan Meja yang terdapat di Indonesia sangat beragam, setiap daerah memiliki ciri atau kekhasan tersendiri. Namun secara standar Internasional PHRI (Persatuan Hotel dan Restoran) dan Standar Kompetensi Nasional Indonesia untuk Hotel dan Restoran telah ditentukan dari berbagai peralatan yang digunakan seperti mulai dari perabot (furniture), lenan (taplak meja/table cloth, serbet makan/napkin), sendok/spoon, garpu/fork dan pisau/knife (cutlery), piring makan/plate (crockery) dan gelas (glass ware) dari buah-buahan dan sayuran.

Hasil penggalian informasi yang kalian dapatkan dari berbagai sumber dari membaca buku, menelusuri internet, mengunjungi rumah makan, café, pedagang minuman, pembuat minuman segar yang sudah dilakukan oleh kalian, coba kalian mengidentifikasi peralatan apa saja yang digunakan untuk menata meja makan pagi, siang dan malam.

Alat dan Restoran/rumah makan apa saja yang pernah kalian lihat didaerah mu atau daerah lain yang pernah anda temui, apa nama restoran tersebut. Dengan mengisi tabel di bawah ini:

Tabel 1: Identifikasi peralatan menutup meja makan dari hasil pengamatan gambar (*Table setting*)

No	Jenis Peralatan	Fungsi Alat		Asal Alat	Nama Restoran/ Rumah Makan
		Makan	Hidang		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Pada pertemuan sebelumnya kalian sudah menggali informasi dari berbagai sumber pembelajaran baik dari penelusuran internet, observasi dan berkunjungan ke restoran, penjual makanan dan minuman ataupun bertanya pada ibu kalian di rumah. Hasil observasi tersebut oleh kalian baiknya dibuat dalam bentuk catatan khusus, mengingat catatan ini akan dijadikan bahan pembuatan perencanaan (mendesain) dalam penataan meja makan.

Tabel 2.
Daftar Mendesain/Merancang
Penataan Meja Makan Pagi/Siang/Malam

Nama : ……………………

No	Jenis cover	Rencana Alat	Rencana assesori s Meja	Rencana jumlah alat	Rencana Lenan/ Linen	Rancangan Denah penataan di meja Makan
1	Basic Cover					
2	Standard/ A'laCarte Cover					
3	Elaborate/ Table'dhote Cover					
4	Makan Pagi/ Breakfast					
5	Makan Siang/Lunch					
6	Makan Malami/ Dinner					

1. TATA HIDANG MAKAN PAGI

Makan pagi (Breakfast) biasanya dapat dilayani hanya sampai jam 10.00 pagi. Jenis hidangan makan pagi di hotel, pada umumnya dapat di kategorikan menjadi 3 macam (yang umum), tetapi ada juga hotel-hotel khusus, menghidangkan makan pagi lebih dari itu. hidangkan makan pagi yang umum di Indonesia adalah:

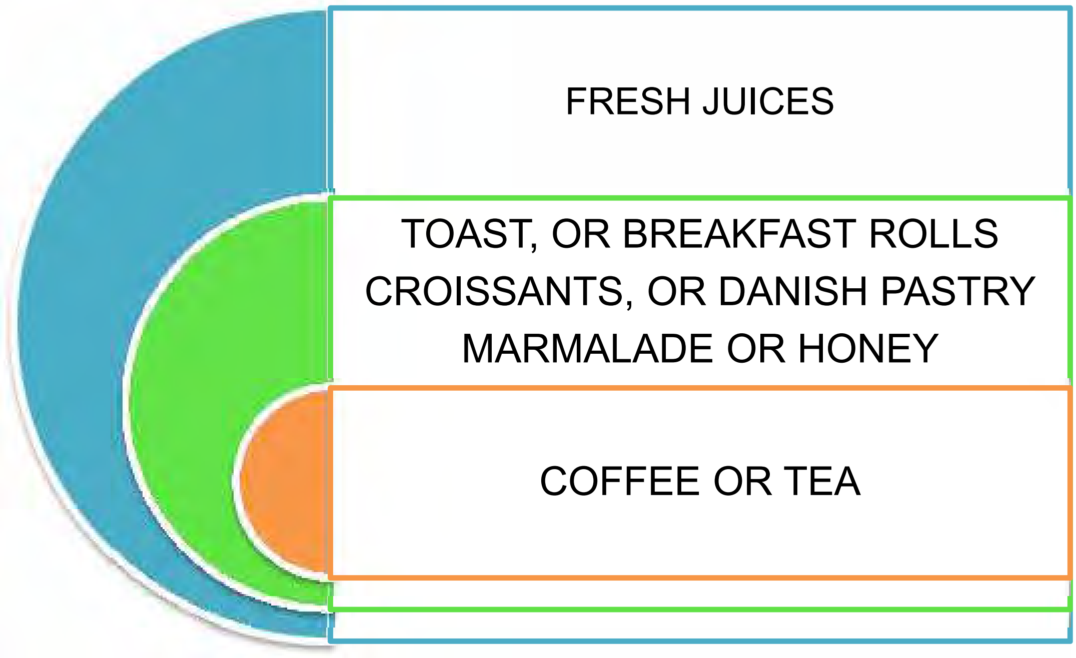
a. Indonesian Breakfast
b. Continental Breakfast
c. American Breakfast

Contoh menu breakfast:

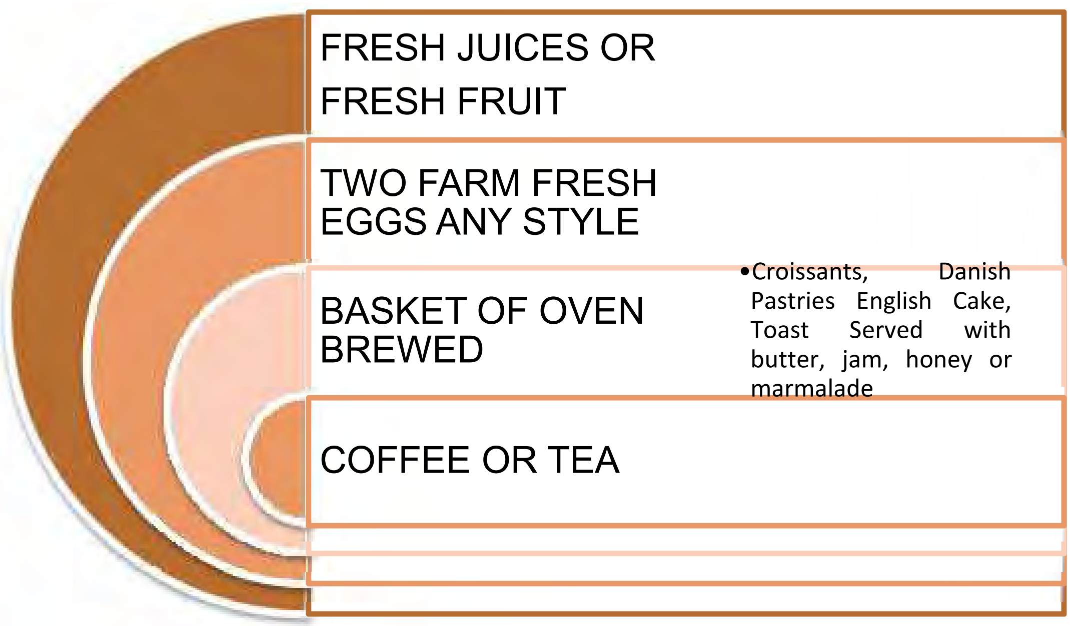
INDONESIAN BREAKFAST



CONTINENTAL BREAKFAST



AMERICAN BREAKFAST



2

Kalau kita perhatikan secara lebih teliti, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa Hidangan Makan Pagi terdiri dari:

1. Hidangan buah atau sari buah (Juices)
   Buah atau Sari Buah. Buah terdiri dari antara lain: pepaya, nanas, semangka, pisang dan lain sebagainya. Sari buah (juices): jeruk, pepaya, nenas, apple dan lain-lain.

2. Hidangan jenis padi-padian (Roti = Gandum)
   Gandum atau Roti antara lain: fresh roll, toast, croissant, danish pastry, English cake, french pastry.

3. Hidangan dari jenis unggas (Telor = Egg Dishes)
   Unggas atau Telor antara lain: telor rebus atau boiled egg, telor goreng atau fried egg, telor dadar atau omelette, telor orak-arik atau scrambled egg.

4. Hidangan dari daging atau Meat Dishes
   Daging atau Meat Dishes antara lain: bacon, chicken liver, corned beef, sosis atau sosage, ham, baby fillet steak.

5. Pelengkapnya: Selai, Mentega, atau Madu
   Pelengkap terdiri dari antara lain: strawberry jam, blackberry jam, honey, orange marmalade, orange jelly, apple jelly, butter.

6. Hidangan berupa Minuman (Coffee or tea)
   Minuman terdiri dari antara lain: Tea, Coffee, Milk Coffee, Sanka Nes Coffee, dan Ovaltine.

7. Hidangan Khusus (bila diperlukan atau atas permintaan tamu, atau sengaja dibuat istimewa oleh Hotel)
   Hidangan khusus terdiri dari antara lain: Nasi Uduk, Nasi Gudeg, Nasi Goreng, Bubur Ayam, Bubur Sumsum, Bakmi Goreng, Lontong Balap, Getuk Lindri, Bubur Gandum, Bubur Havermouth.

2. PERLENGKAPAN TATA HIDANG MAKAN PAGI

a. Jenis hidangan

1) Juices
2) Fruit
1) Buah Kaleng
2) Rice Porridge
3) Boiled Egg
4) Fried/Srambled Egg
5) Meat Dishes
6) Tost & Roll
7) Waffel, Pancake & French Toast
8) Tea, Coffee,
9) Chocolate
10) Milk (Hot)
11) Milk (Cold)
12) Indon food

b. Tempat

1) Juice Glass
2) Dessert Plate
3) Small Bowl
4) Dessert Plate
5) Small Bowl
6) Dessert Plate
7) Dessert Plate
8) Dinner Plate
9) Egg Stand
10) Dinner Plate
11) Bread Plate
12) Bread Plate
13) Dinner Plate
14) Tea & Coffee
15) Cup
16) Tea & Coffee Cup
17) High Ball Glass
18) Dinner Plate

c. Alat Makan

1) Knife & Fork (Ds)
2) Dessert Spoon
3) Dessert Spoon
4) Tea spoon
5) Dinner Knife & Fork
6) Butter Knife
7) Tea & Coffee Spoon
8) Dinner Spoon & Fork

d. Table Setting

1) Periksa keadaan Meja Makan, yakinkan bahwa meja makan tidak goyang, miring atau kotor.
2) Pasanglah Taplak Meja atau Place Mats, seperti apa yang telah ditentukan perusahaan.
3) Letakkan di atas Place Mats, serbet makan (Napkin)
4) Letakkan di sebelah kanan Napkin/serbet makan: Dinner Knife dan Dinner Spoon. Di sebelah kirinya: Dinner Fork dan Bread Butter Plate dengan Butter Knife diatasnya, sejajar dengan Fork.
5) Disamping kanan Dinner Spon letakkan Tea/Coffee Cup di atas Underliner (Cawan) dengan Tea Spoon nya.
6) Letakkan ditengah meja : Asbak, Vas bunga, Nomer meja, Menas Set, tempat gula, dan tempat Jam.
7) Letakkan Water Goblet disebelah atas dari Dinner Spoon.

Sesuai dengan judul di atas: Dasar Tata Hidang Makan Pagi, maka tentu saja harus dikembangkan dan disesuaikan dengan menu yang diminta oleh para tamu. walaupun dasarnya tetap sama, tetapi apabila menu berbeda tentu alat perlengkapan makan pagi yang dipergunkan akan mengalami perbedaan pula, walau serba sedikit.

Oleh karena itu, sebagai karyawan yang baik, kita tentu diwajibkan mempelajari Menu-menu yang disusun oleh Restoran dimana kita bekerja. Sekali lagi ditekankan, latihan yang terus-menerus merupakan cara paling baik untuk mendapatkan ketrampilan dan tambahan pengetahuan yang sangat diperlukan. Karena dari latihan-latihan yang kita jalankan, akan dapat dievaluasi dimana letak kekurangan dan kelebihan kita.

e. Latihan Table Setting Breakfast

Menu 1

- Orange Juice
- Bubur Kacang Hijau
- Boiled Egg
  Toast
  Jam & Honey
- Tea & Coffee

Menu 2

- Fresh Mango
- Scramble Egg with Bacon
- Danish Pastry
  Butter & Jam
- Fresh Cold Milk

Menu 3

- Chilled Orange Juice
- Corn Flakes with Fresh Milk
- Fried Egg Sunny Side Up
  Link Sosages
  Sweet Roll
  Preserved & Butter
- Tea or Coffee

Menu 4

- Fresh Water Melon
- Bakmi Goreng
  Acar Segar
  Emping Teki
- Tea or Coffee

Menu 5

- Chilled Tomato Juice
- Soft Boiled Egg
  Brown Toast
  Preserved & Butter
- Coffee or Tea

Menu 6

- Fresh Pineapple
- Nasi Goreng "Caping Gunung"
  Krupuk Udang
  Acar Segar
- Coffee or Tea

Menu 7

- Fresh Papaya
- Pancakes
  Bacon
  Preserved & butter
- Hot Milk

Menu 8

- Grapefruit Juice
- Scrambled Egg
  Waffles
  Ham
- Coffee or Tea

Menu 9

- Sliced Pineapple
- Boiled Egg
  Toast
  Preserved & Butter
- Coffee or Tea

Menu 10

- Apple Juice
- Nasi Gudeg “Yogja”
  Opor ayam
  Sambal Terasi
- Coffee or Tea

Cobalah berlatih membuat gambar Breakfast Table Setting pada kolom yang tersedia!

Keterangan gambar:

1. B&B Plate
2. B&B Knife
3. Dinner Fork
4. Napkin
5. Dinner Knife
6. Cup Saucer
7. Coffee Cup
8. Coffee Spoon
9. Water Goblet
10. Sugar Bowl
11. Creamer
12. Ashtray
13. Salt & Pepper Shaker
14. Flower Vase
15. Table Number

3. Tata Hidang Makan Siang

Menu makan siang (Luncheon), jauh berbeda dan lebih komplit dengan Menu Makan Pagi. Oleh karena itu Cara Tata Hidangnya pun berbeda. Dengan menggunakan perlengkapan yang lebih banyak sesuai dengan Menu yang akan dihidangkan. Menu Makan Pagi hanya terdiri dari paling banyak 4 bagian utama, makan Menu Makan Siang paling sedikit terdiri dari 5 bagian utama. Bagian-bagian Menu Hidangan Makan Siang:

a. Appetizer (Hidangan Pembuka)
b. Soup (Sop)
c. Entree (Main Dishes = Hidangan Pokok atau Utama)
d. Dessert (Hidangan Penutup)
e. Minuman (Teh atau Kopi)

a. Appetizer

Sesuai dengan namanya hidangan pembuka, maka appetizer merupakan jenis hidangan yang dimaksudkan sebagai pembangkit selera makan. untuk merangsang supaya selera timbul dan dapat menyantap hidangan dengan lahap dan tambah bernafsu.

Appetizer dapat terdiri dari:

Juices

- Orange Juices
- Tomato Juices
- Grapefruit Juices
- Pinneaple Juices
- Apple Juices
- Lemon Juices

Vegetables

- Lettuce Salad
- Jayakarta's Salad
- Chef' Salad Bowl
- Gado-gado Jakarta
- Asinan Jakarta
- Mixed Salad

Fruits

- Avocado Bonnie Prince Charlie
- Pineapple Boat
- Surabaya Mango Surprise

Seafood, Meat & Chicken

- Shrimp Cocktail
- Polynesian Chicken Salad
- Coral Seafood Delight
- Smoke – House Platter
- Assiette Grishuna
- Chicken Liver Pate
- Menado Seafood Surprise
- Smoke Canadian Salmon
- Seafood Cocktail
- Kakap ”Santiago De Chili”

Beverages

- Martini
- Manhattan
- Dry Sherry
- Gin Tonic
- Whiskey Sour
- Margaretta
- Gimlet
- Whiskey Soda

b. Soup

Soup (Sop) disini merupakan rentetan dari hidangan appetizer. Bukan merupakan pengiring hidangan pokok, walaupun ada juga tamu yang menghendaki soup dihidangkan bersamaan dengan hidangan makanan pokok (terutama tamu-tamu Indonesia). Dan memang kebetulan ada jenis-jenis Soup yang diperuntukkan sebagai lauk dari hidangan pokok tersebut.
Soup dapat disajikan dalam keadaan panas dan dingin:

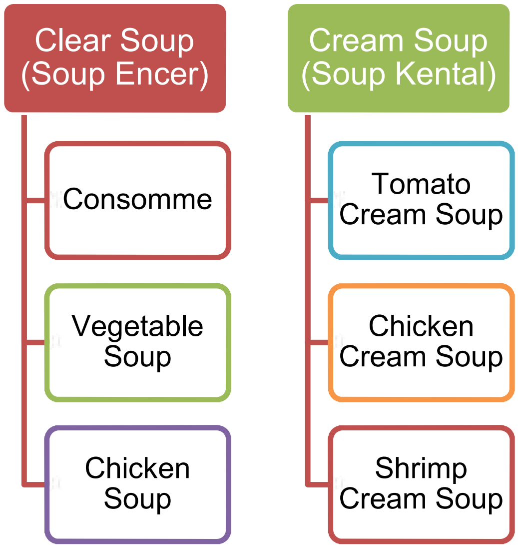
Hidangan Soup Dingin

- Jellied Consomme
- Gaspacho
- Vichyssoise
- Avocado Soup
- Pepaya Soup

Hidangan Soup Panas

- French Onion Soup Gratine
- Consome Julienne
- Consomme Brunoise
- Sop Buntut
- Soto Sulung
- Chicken Cream Soup
- Spinach Cream Soup
- Shrimp Bisque
- Soto Madura
- Sop Kambing

Soup (Sop) juga dapat dibedakan menjadi 2 yaitu:



a. Entree (Hidangan Utama/Pokok)

Hidangan Utama, merupakan hidangan yang dapat mengenyangkan perut. Dan inilah sebenarnya hidangan yang dimaksud dengan “Makan Siang” itu sendiri. Hidangan-hidangan terdahulu hanyalah merupakan hidangan sampingan. Oleh karena itu ada juga para tamu yang langsung memesan hidangan utama ini, tanpa memesan Appetizer dan Soup terlebih dahulu. Dan ini dapat terjadi di Restoran yang mneyediakan A’la Carte menu, tamu bebas memilih apa yang dikehendaki. Sedang Restoran dengan Fixed menu, dipesan ataupun tidak, hidangan yang tercantum di dalam menu tersebut sudah termasuk didalam harga yang tercantum. Jadi dipesan ataupun tidak, disantap ataupun tidak, tamu diharapkan membayar sejumlah harga penuh.
Hidangan utama terdiri dari :

EGG DISHES
Cheese Omelette
Chicken Liver Omelette
Scramble Egg
Telor Pindang
Telor Bumbu Bali
Cheese Omelette

PASTA	
Spaghetti Bolognaise	Elbow Maccaroni Au Gratin
Spaghetti Napolitana	Risotto with Fresh Musrooms
Lasagne Verdi	Pizza
Fried Noodles	

SEAFOOD DISHES	
Balcalao Espagnol	Fillet Kakap “Belle Meuniere”
Red Snapper Meuniere	Fried Prawn Tatar Sauce
Fish’n chips	Sing - Son Jon
Sweet Sour Sauce Kakap	Saiu Bool Koki
Shrimp Newbourg	Cendana Fried Shrimp

POULTRY DISHES	
Ayam Goreng Kalasan	Chicken Maryland
Roast Chicken	Chicken Steak “Maitre D’Hotel”
Dak Bool Koki	Grilled Chicken Diable
Ayam Bumbu Bali	Ayam Goreng Inggris
Sate Ayam	Chicken a la King

MEAT DISHES	
Fillet Steak	Tenderloin of Beef Valenciana
Sirloin Steak	Escalope Veal Cordon Bleu
Roast Rib of Beef	Shabu-Shabu
Veal Cutlet Viennoise	Bool Koki
Veal Escalope	Wienerschnitzel
T.B. Steak	Emince of Veal

LAMB DISHES	
Sate Kambing	Lamp Chop Vert Pre
Gulai Kambing	Lamp Cutlet Rosemary
Lamb Chops with Mint Sauce	Lamp Steak Kalimirch

PORK DISHES	
Pork Goulash	Ham Steak
Pork Chops Milanaise	Grilled Pork Chops
Pork Chop Zingara	Pork Cutlet “Romana”

Didalam setiap porsi hidangan utama selalu diiringi dengan tambahan hidangan lain, selain sebagai pelengkap juga bertindah sebagai hiasan (garniture) serta juga tambahan pembangkit selera bagi para tamu. Pelengkap ini dapat berupa:

PELENGKAP	
Sayur-sayuran	buncis, wortel, kentang, kol, kembang kol, bayam.
Biji-bijian	kacang polong, kacang buncis
Pastas	nasi putih, bakmi, spaghetti

b. Dessert (Hidangan Penutup)
Dessert, sebagai hidangan penutup, disajikan setelah hidangan utama berakhir. Biasanya rasanya manis, dapat berupa Pastas dapat juga berupa buah-buahan yang dibentuk/dicampur sedemikian rupa sehingga merupakan hidangan yang lezat.
Hidangan Penutup dapat berupa :

PASTAS	
Orange Cake	Apple Pie
English Cake	Banana Cake
Chocolate Cake	Black Forest Cake

PUDING
Cream Caramel
Chocolate Pudding
Coupe Colibri
Coupe Merdeka

ICE CREAM
Peach Melba
Banana Split
Chocolate Sundae
Milk Shake

FRUITS
Fruits Cocktail
Crepe Suzette
Pear Belle Helence
Cherry Jubille

MINUMAN	
Tea	Chocolate
Nes Cafe	Sanka
Coffee	Milo

Catatan:

Selain makanan pokok tersebut di atas, untuk hidangan makan siang ataupun makan malam, ada beberapa jenis hidangan yang termasuk hidangan informal, dapat dipersiapkan dengan cepat, dan dari bahan yang dapat memenuhi gizi makan, yang disediakan hamper untuk 24 jam tersedia terus menerus di restoran. Hidangan ini dapat juga dimasukkan dalam daftar hidangan ringan.

HIDANGAN RINGAN	
Cheese Sandwich	Triple Decker
Cheese Burger	Chef's Salad Bowl
Chicken Sandwich	Club Sandwich
Hamburger	Trammer Max

Perlengkapan Tata Hidang untuk Makan Siang

No	Jenis Hidangan	Tempat	Alat Makan
1.	Juice	Juice Glass	
		Small Juice Glass	
		Underliner	
2.	Fruit Cocktail	Fruit Cocktail	Tea Spoon
		Dessert Plate	
3.	Shrimp Cocktail	Champagne Glass	Shrimp C. Fork
		Dessert Plate	
4.	Advocado S.C.	Dessert Plate	Tea Spoon
5.	Advocado Vinigrette sauce	Dessert Plate	Tea Spoon
6.	Smoke Salmon	Fish Plate	Fish Knife & Fork
7.	Prosquito Ham	Dessert Plate	Dessert Knife & Fork
8.	Hors D'Oeuvre	Fish Plate	Fish Knife & Fork
9.	Soup	Soup Bowl	Soup Spoon
		Underliner	
10.	Entrée	Dinner Plate	Dinner Knife & Fork

11.	Steak	Dinner Plate	Dinner Knife & Fork
12.	Shrimp/Fish	Fish Plate	Fish Knife & Fork
13.	Spaghetti	Spaghetti Plate	Dessert Spoon & Fork
		Dessert Plate	
14.	Fresh Fruit	Dessert Plate	Dessert Knife & Fork
15.	Cakes	Dessert Plate	Dessert Knife & Fork
16.	Ice Cream	Ice Cream Glass	Tea/Ice Cream Spoon
17.	Dessert with Sauce	Dessert Plate	Dessert Spoon & Fork
18.	Salad	Salad Bowl	Dessert Fork

Untuk Entree Indonesian Food, biasanya digunakan Dessert Plate dengan Dessert Spoon & Fork. Atau kemungkinan dengan menggunakan piring dan sendok garpu khusus, khusus disini yang dimaksud ialah yang biasanya kita pergunakan di rumah-rumah biasa. Hal ini terutama dilakukan apabila kita (Restoran) sedang melaksanakn pesta (acara yang dikehendaki oleh para tamu atau dipesan khusus untuk menyelenggarakan acara-acara khusus saja).

c. Menu Hidangan Makan Siang

Untuk dapat mempersiapkan dan kemudian menata perlengkapan di atas meja (Table Setting), kita harus tahu lebih dahulu Menu yang akan dihidangkan pada saat itu.

Oleh karena itu pulalah sebagai Pramusaji juga dituntut untuk mengetahui tentang Pengetahuan Menu (Pengetahuan: akan dibicarakan di buku yang lain/tersendiri).

Contoh Menu:

Menu 1

- SHRIMPS COCKTAIL
- MUSHROOM CREAM SOUP
- TUNA FISH SALAD
- N.Z. FILLET MIGNON
  With posched egg & Bearnaise sauce
- FRESH FRUIT SALAD
- COFFEE OR TEA

Menu 2

- SALAD NICOISE
- FRENCH ONION SOUP
- U.S. ROASTBEEF PLATTER
  Roastbeef Served On Bed of Lettuce
- CREAM CARAMEL

Menu 3

- AVOCADO WITH SHRIMP
- TOMATO CREAM SOUP
- CHICKEN HAI-NAN
- CHOCOLATE SUNDAE
- COFFEE OR TEA

Latihan Tata Hidang Menu Makan Siang

Menu 1

- Springrolls
- Soto Ayam
- Mixed Sates (Beef, Chicken, Lamb Served With Peanut Sauce)
- Banana Split
- Coffee Or Tea

Menu 2

- Chef's Salad
- Red Bean Soup
- Grilled Chicken Steak "Maitre D'hotel"
- Black Forest Cake
- Ice Cream Soda

Menu 3

- Kakap "Santiago De Chili"
- Soup of The Day
- N .Z. Sirloin Steak(Served with Maintre d'HotelButter and French Fries)
- Pear Belle Helene
- Fresh Milk

Latihan Tata Hidang Menu Makan Siang

Menu 4

- Menado Seafood Surprise
- Consomme Celestine
- Tenderloin of Beef Valenciana (Top with red and green piementos, tomatoes and onions)
- Kota's Banana Split
- Ice Tea

Menu 5

- Chicken Liver Pate
- French Onion Soup Gratine
- Grilled Lamb Chops Vert Pre (Served with mint sauce)
- Pie ala Mode
- Coffee

Menu 6

- Indonesian Fruit Cocktail
- Minestrone Genovese
- Lasagne Verdi (Spinach noodles with meatsauce and gratinated with cheese)
- Assorted Ice Cream
- Ice Lemon Tea

Latihan Tata Hidang Menu Makan Siang

Menu 7

- Consomme Julienne
- Hawaienne Ham Steak
  Grilled Pineapple
  Garden Greenpeas
  Chateaux Potatoes
- Chocolate Pudding
- Coffee

Menu 8

- Shrimp Cocktail Calypso
- Spanish Omelette
  French Fried Potatoes
  Grilled Tomato
- Coupe Poire Belle Helene
- Hot Tea

Menu 9

- Avocado Vinaigrette
- Escalope of Veal "Cordon Blue"
  Macedoine Vegetable
  Lyonesse Potatoes
- Pitaschio Ice Cream
- Coffee or Tea

Latihan Tata Hidang Menu Makan Siang

Menu 10
- Prosquito Ham
- Fillet Steak Chasseur
French Fried Potatoes
Glaced Carrot
- Vanila Éclair
- Coffee or Tea

Menu 11
- Potage Parmenteir
- Chopped Meat Maitre D'Hotel
Candied Sweet Potatoes
Buttered Spinach
Carrot Vichy
- Coupe Peach Melba
- Coffee or Tea

Menu 12
- Assorted Hors D'Oeuvre
- Chopped Beef Steak Pepper Sauce
Asparagus Hollandaise Glaced Carrots French String beans
- Coupe Jacques
- Coffee or Tea

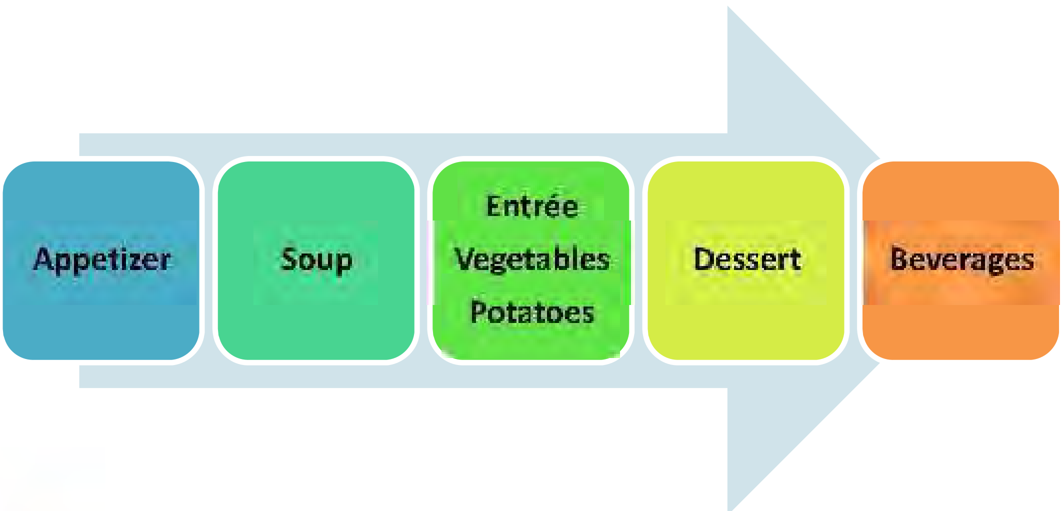
2. Gambarkan Penataan Meja Makan Siang

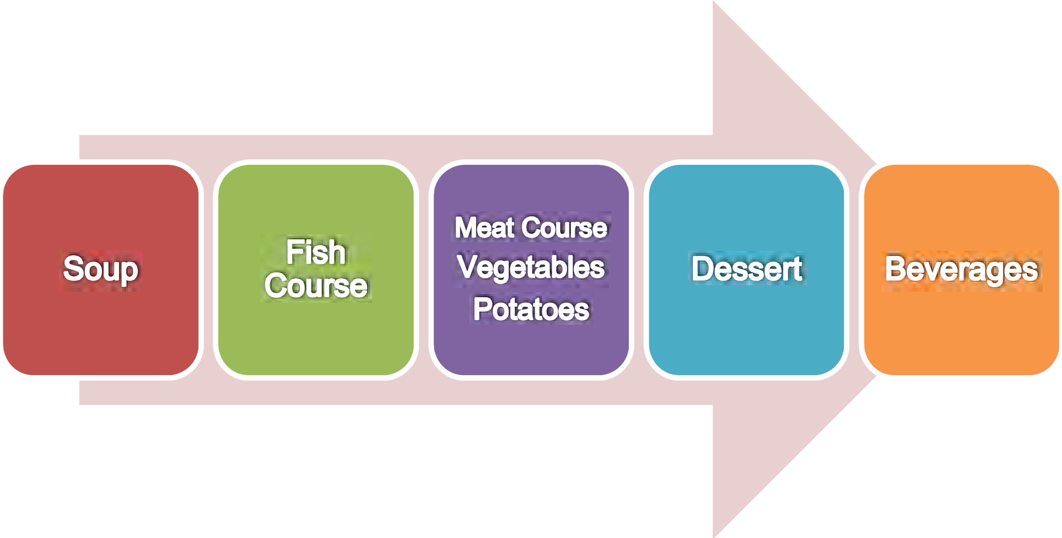
Keterangan gambar:

1. Dinner Fork
2. Napkin
3. Dinner Spoon
4. Soup Spoon
5. Water Goblet
6. Dessert Fork
7. Dessert Spoon
8. B&B Plate
9. B&B Knife
10. Salt and Pepper Shaker
11. Ashtray
12. Candle Stand
13. Flower Fase
14. Table Number

4. Tata Hidang Makan Malam

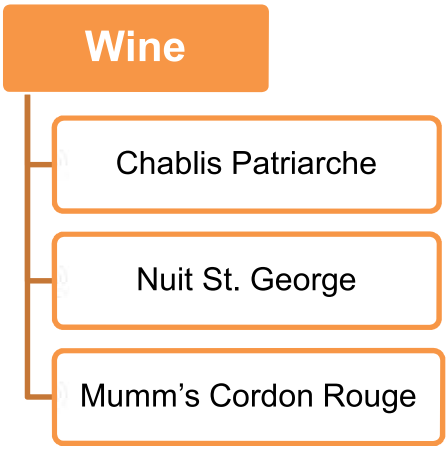
Sudah dijelaskan di muka, bahwa Hidangan Makan Malam pada dasarnya sama dengan Hidangan Makan Siang, hanya lebih komplit lagi dan biasanya diiringi dengan minuman-minuman pembangkit selera atau minuman pengiring hidangan.
Untuk lebih jelasnya, kami paparkan lagi contoh dasar Menu untuk Hidangan Makan Siang ataupun Makan Malam:





a. Table Setting:
Tata Hidang Makan Malam, lebih anggun dari Tata Hidang Makan Siang. Karena selain lebih komplit, juga sering dipasang Plate (Piring Hias) di tengah-tengah antara sendok dan garpu. Juga gelas dipasang lebih komplit lagi, selain Water Goblet dipasang juga: White Wine Glass, Red Wine Glass dan Champagne Glass. Ditambah dengan hiasan Napkin dan Candle Light, akan menambah semarak meja makan tersebut. Untuk tidak berkesan ramai (crowded), maka cangkir kopi/teh, tempat susu dan tempat kopi, tidak disusun di atas meja, tetapi akan disusun setelah tamu selesai bersantap, apabila mereka telah memesan kopi atau teh.

Contoh Menu Makan Malam Lengkap:



Hors d'Oeuvre Varies → Consomme Julienne → Tenderloin of Beef "Chasseuri" / Spitzle in Butter / Glace Carrots / Broccoli Hollandaise → Crepes Suzettes → Coffee or Tea

Contoh Menu Lainnya:

Wine	Menu
Liebefraumilch G. Krone California Chianti Taittinger Champagne	Soto Banjar
	Kakap Bumbu Rujak
	Empal Daging Balado Tumis Buncis Nasi Putih Cianjur
	Kolak Pisang
	Kopi atau Teh

Wine	Menu 1
Chassagne Montrachet Chateau Pontet Canet Josseph Perrier Liqueurs/Cognac	Java Sea Shrimp Cocktail Louise Dressing
	Clear Noodle Soup
	Roast Prime Rib of Beef Yorkshire Pudding Jacket Potatoes Sautee Green Beans
	Cream Caramel Tia Maria
	Coffee or Tea

Wine	Menu 2
Gewurztraminier Nuit St. George Sparkling Burgundy Liqueur/Cognac	Avocado Green Goddess
	Consomme Pastina
	Broile Hip Steak Potatoes O'Brien Buttered Lima Beans
	Ice Cream Éclair With Chocolate Sauce
	Coffee or Tea

Wine	Menu 3
Pouilly Fuisse Beaujolais Velage Pomery et Gruno Liqueur/Cognac	Cream of Tomato
	Kakap Bonne Femme
	Fillet Mignon Maitre D'hotel Buttered String Beans French Fried Potatoes
	Baked Alaska Flammed with Rum
	Coffee or Tea

Wine	Menu 4
Lancer Rose Mumm's Cordon Rouge Liqueur/Cognac	Soto Madura
	Tongkol Bakar Kecap Acar Segar
	Gulai Kambing Nasi Putih Kerupuk Udang
	Buah Segar
	Coffee or Tea

Wine	Menu 5
Chateau la Dame Blanche Gevrey Champagne Laurent Perrier Brut Liqueur/Cognac	Lobster Cocktail Brandy Dressing
	Potage Garbure
	Fillet Steak Diane French String Beans Risoles Potatoes Braised Celery
	Cassata Napolitaine
	Coffee or Tea Petit Fours

Wine	Menu 6
Gewurztraminier Schlumberger Beaujolais Village Pol Roger Brut Liqueur /Cognac	Chilled Consomme Madriliene
	Escargot Bourguignon
	Rock Cornish Game Hen Rice Pilaf Brusel Sprout
	Ananas Flambee au Kirch
	Coffee or Tea Petit Fours

Wine	Menu 7
Nierstiener Patenberg Chateau Pontet Canet Charles Heidsick Demi Sec Liqueur/Cognac	Chicken Liver Mouse in Aspic
	French Onion Soup au Gratin
	Roast Striploin Asparagus Hollandaise Sauteed Green Peas Baked Potatoes
	Crepes Suzettes Flammed with Grand Manier
	Demi Tasse Petit Fours

Wine	Menu 8
Graves Superieur Delor Chateau Pontet Canet Dom Perignon Liqueur/Cognac	Smoked Stotch Salmon
	Consomme Alpabetic
	Fillet Steak au Poivre French Fried Potatoes Cauliflower Provencale
	Baked Alaska Flamed w. Rum
	Cofee or Tea Petit Fours

Wine	Menu 9
Pradel Cote de Provence Mumm's Cordon Vert Brut Liqueur/Cognac	Gaspacho Andalouse
	Cocquille St. Jacques
	Veal Escalope Marsala Ratatuille Chateau Potatoes
	Poire Flambe St. Helene
	Cofee or Tea Petit Fours

Wine	Menu 10
Piesporter Goldtropfchen Nuit St. George Mumm's Cordon Double Liqueur/Cognac	Consomme Julienne
	Oyster Rockeffler
	Shish Kebab Flambee w. Gin Fried Egg Plant Lyonnaise Potatoes
	Sabayon au Marsala
	Mocca Petit Fours

Menu 11	Menu 12
Slada Sawangan	Asinan Jakarta
Sup Kimlo	Soto Ayam
Nasi Putih Sate Ayam Tumis tahu toge cabe	Nasi Putih Ayam Panggang Kecap Pepes ikan emas Pepes Tahu + jamur Urap sayuran
Sambal kemiri Krupuk udang	Sambal Bajak Krupuk udang
Puding tape ketan ijo Buah Rambutan/duku	Puding cincau Pudding papaya Buah segar

2. Gambarkan Penataan Meja Makan Malam

Keterangan gambar:

1	Dinner Fork	11	Water Goblet
2	Fosh Fork	12	Champagne Glass
3	Show Plate	13	Dessert Spoon
4	Soup Bowl	14	B&B Plate
5	Napkin	15	B&B Knife
6	Dinner Knife	16	Salt & Pepper Shaker
7	Fish Knife	17	Ashtray
8	Soup Spoon	18	Flower Vase
9	White Wine Glass	19	Candle Stand
10	Red Wine Glass	20	Table Number

Prosedur dalam menata meja antara lain:

1. Seluruh meja makan hendaknya
   - ☑ Telah terbentang molton, table cloth, slip cloth
   - ☑ Tersedia cruet set (lada garam)
   - ☑ Folding napkin (lipatan serbet)
   - ☑ Nomor meja
   - ☑ Vas bunga

2. Posisi kursi sejajar tepi meja, hanya boleh menyentuh taplak meja
3. Teknik menutup meja
   a). Langkah-langkah yang dilakukan untuk memasang taplak meja :
   - ☑ Posisi berdiri di antara kaki meja
   - ☑ Pilihlah ukuran taplak meja sesuai dengan bentuk dan ukuran meja
   - ☑ Letakkan taplak meja yang masih terlipat di tengah, lalu bukalah ke arah kanan dan ke kiri, sehingga ada bagian yang menjuntai melebihi pinggiran meja.

   b). Peganglah lipatan paling atas taplak meja di antara ibu jari dan telunjuk serta jari tengah hingga lipatan paling bawah.

   c). Posisi berdiri tetap di antara kaki meja, angkatlah taplak meja serta lebarkan lipatan terakhir keujng meja bagian depan, supaya kaki meja tertutup dengan seimbang.

   d). Lepaskan lipatan paling atas yang terletak di antara ibu jari dan telunjuk secara perlahan-lahan. Lipatan yang terletak antara telunjuk dan jari tengah ditarik ke arah badan. Pada saat penarikan lipatan kedua goyangkan perlahan-lahan agar proses penarikan lipatan tersebut dapat dilaksanakan lebih mudah dan tepat.

   e). Penarikan lipatan ini berakhir pada ujung meja, kemudian lipatan tersebut dilepaskan sehingga meja tertutup secara keseluruhan, kemudian diratakan dengan kedua telapak tangan. Sudut telapak meja hendaknya jatuh pada kakinya (kecuali meja yang berkaki di tangan)

   Selain dari taplak meja, dapat juga meletakkan taplak meja hiasan (slip cloth) di atas taplak meja. Adapun warna taplak meja hiasan ini sebaiknya menggunakan warna kontras atau warna serasi.

1) Gambarkan Penataan Meja Basic Cover

Penataan Basic Cover adalah penataan meja yang sangat mendasar dan simple dan biasanya banyak terdapat di coffee shop /restaurant dan biasanya digunakan pada pelayanan semi silver atau full silver; Penataan alat makan dilengkapi dengan mengganti atau menambahkan peralatan setelah pemesanan makanan dan minuman.

Keterangan :
1. Dinner Knife/Joint Knife/Large Knife
2. Dinner Fork/Joint Fork/Large Fork
3. B&B Plate/Side Plate
4. B&B Knife/Side Knife
5. Water Goblet/Wine Glass
6. Napkin

2) Gambarkan Penataan Meja Standard/ A'la Carte Cover

Penataan A'La Carte cover menggunakan peralatan lebih lengkap dari penataan Basic Cover meskipun masih simple dan biasanya banyak terdapat di coffee shop /restaurant karena Menu yang tersedia adalah menu A'La Carte dan biasanya digunakan pada pelayanan semi silver atau full silver; Penataan alat makan dilengkapi dengan mengganti atau menambahkan peralatan setelah pemesanan makanan dan minuman.

Keterangan :
1. Soup Spoon
2. Dinner Knife/Joint Knife/Large Knife
3. Dinner Fork/Joint Fork/Large Fork
4. B&B Plate/Side Plate
5. B&B Knife/Side Knife
6. Water Goblet/Wine Glass
7. Napkin

3) Gambarkan Penataan Meja Elaborate/Table D'hote Cover

Penataan Elaborate/table dhote adalah menggunakan peralatan yang sangat lengkap karena menggunakan set menu /menu table dhote. Penataan ini bisa dimodifikasikan sesuai dengan menu yang dihidangkan.

Keterangan :

1. Soup spoon
2. Entree Knife (Fish knife)
3. Dinner Knife /Joint Knife/Large Knife
4. Diner fork/Joint Fork/Large Fork
5. Dessert Spoon (Sweet Spoon)
6. Dessert fork (Sweet fork)
7. B&B Plate (Side Plate)
8. B&B Knife (Side knife)
9. Entrée Fork (Fish Fork)
10. Napkin (Serviettee)
11. Water Goblet (White Wine Glass)
12. Fruit Juice Glass(Red Wine Glass)

4) Gambar Penataan Meja Indonesia

Penataan alat makan ini adalah penataan secara Indonesia, yakni menggunakan sendok dan garpu serta mangkok pencuci tangan.
Piring kecil digunakan untuk meletakkan sisa-sisa makanan. Mangkok sayur digunakan untuk tempat sayur yang berkuah. Sendok kecil digunakan alat makan hidangan penutup.

Keterangan :

1. Sendok teh
2. Piring Makan
3. Serbet Makan
4. Piring Tulang
5. Mangkok cuci tangan
6. Sendok makan
7. Garpu makan
8. Gelas minum

Gambar Penataan Alat di Meja Persediaan

Keterangan :

1. Cangkir dan tatakan
2. Sendok teh
3. Sendok makan
4. Garpu makan
5. Piring makan
6. Piring tulang
7. Piring lauk
8. Mangkok sayur
9. Karaf air
10. Baki kayu
11. Keranjang roti/buah

Rangkuman

Setelah kita mengetahui tata ruang, tata letak meja, segala perlengkapan yang diperlukan lagi sebuah Restoran, yang menjadi persoalan selanjutnya ialah bagaimana caranya meletakkan perlengkapan makan yang tersedia, untuk memungkinkan kita dapat memberikan pelayanan yang baik bagi para tamu.

Tata Hidang, merupakan salaha satu dari sekian banyak ilmu Perhotelan, yang mempelajari, bagaimana caranya untuk dapat memberikan pelayanan yang baik bagi para tamu, sehingga mereka merasa betah, senang, puas dan kemudian ingin kembali lagi ke Restoran kita. Kembalinya mereka, kepuasan mereka, merupakan salah satu jaminan bagi suksesnya usaha Restoran yang di kelola.

Dipandang sepintas lalu, tata hidang merupakan pekerjaan yang ringan, mudah dan sepele. Tetapi apabila kita mengkaji secara lebih terinci, maka Tata Hidang bukan saja hanya sekedar meletakkan alat makan di atas meja, tetapi merupakan suatu seni tersendiri, yang banyak menuntut ketrampilan dan pengetahuan yang cukup rumit. Oleh karena itu diperlukan ketekunan dan latihan yang terus menerus disamping harus mau menambah ilmu-ilmu yang lain, yang dapat menunjang kesuksesan diri pribadi.

Dasar-dasar cara meletakkan:

1. Place Mats, dipergunakan untuk acara makan pagi, atau dapat juga dipergunakan untuk acara-acara tidak resmi, baik untuk makan siang maupun makan malam yang formil, kita harus mempergunakan taplak meja makan, bukan place mats.

2. Restoran-restoran kecil, biasa menggunakan place mats terus menerus. sedangkan restoran besar apalagi dining room di suatu hotel, dapat dikatakan hampir tidak pernah menggunakannya.

3. Sebelum meletakkan place mats, harus diteliti apakah meja makan sudah bersih, tidak goyang, letaknya tepat seperti yang diharuskan, jarak antara satu meja dengan lainnya telah sesuai. Apakah letak meja tidak mengganggu karyawan dalam melaksanakan tugasnya. Pokoknya harus diteliti lebih dahulu sampai yakin, bahwa keadaan meja telah benar letaknya.

4. Letak place mats atau taplak meja harus simetris antara satu dengan lainnya. Taplak meja tidak terlalu ke bawah atau keatas. Ukurlah tepi taplak meja yang dipasang telah cukup menjurai menyentuh dudukan kursi makan.

5. Ukurlah ujung satu dengan lainnya sehingga seimbang, tidak tinggi rendah.

6. Letakkan kursi-kursi sesuai dengan jumlah yang seharusnya, umpama: untuk 2, 4, 6 dan selanjutnya, sesuai dengan ukuran meja makan, atau sesuai dengan pesanan tamu, apabila memang ada pesanan untuk meja tertentu.

7. Periksalah bahwa kursi-kursi yang dipasang benar-benar layak diduduki, tidak goyang atau rusak, apalagi patah kaki, senderan atau tangannya.

8. Letakkan pisau dan garpu utama (dinner knife & fork) disebelah kanan (pisau) dan disebelah kiri (garpu). pergunakan/letakkan steak knife, apabila hidangan utamanya berupa steak.

9. Letakkan pisau dengan bagian yang tajam menghadap kedalam, garpu menghadap ke atas. jarak antara pisau dan garpu kira-kira 10 inci. jarak dari tepi meja kira-kira 1 inci/2 cm. bila diperlukan, letakkan show plate di tengah- tengah antara pisau dan garpu.

10. Letakkan piring roti (bread & butter plate) disebelah kiri atas ujung garpu. pisau mentega diletakkan diatas piring roti, dengan posisi sejajar dengan tepi meja tamu. bagian yang tajam menghadap keluar.

11.Letakkan gelas air es (water goblet) diatas ujung pisau utama dalam posisi terbuka/terlentang.

12.Apabila akan dihidangkan lebih dari satu jenis minuman (*wine, champagne*), tambahkan gelas yang akan dipergunakan sejajar dengan gelas air es.

13.Jadi ada 3 buah gelas. Untuk jamuan resmi, malah ada 4 buah gelas yaitu : water goblet, red wine glass dan champagne glass.

14.Serbet (napkin) yang telah dilipat sesuai bentuk dan seragam/sama dalam satu meja, diletakkan diantara pisau dan garpu atau di tengah-tengah show plate, atau di depan show plate.

15.Letakkan perlengkapan lainnya, seperti: vas bunga, menas/ condiment/cruet (salt & pepper shaker), asbak, tusuk gigi, dan nomor meja. bila diperlukan juga lampu meja.

16.Tempat gula, susu dapat diletakkan belakangan, setelah mereka selesai makan dan

17. Memesan Kopi sebagai hidangan penutupnya.

Pahami prosedur Menata Meja Makan dan Diagram dibawah

1.	**Cuci tangan sebelum bekerja**
2.	**Menggunakan epron /celemek/pakaian kerja**
3.	**Menutup kepala supaya rambut tidak jatuh ke dalam makanan**
4.	**Mempersiapkan peralatan restoran**
5.	**Mencuci peralatan dengan menggunakan air panas**
6.	**Mengeringkan peralatan**
7.	**Mempersiapkan side board/menata alat,lenan yang bersih di meja persediaan dan alat makan/cutleries diletakkan diatas Baki/Tray**
8.	**Memasang molton dan taplak meja serta slip cloth, meletakkan Napkin/serbet makan,table assesories dan cutleries/peralatan an.**
9.	**Memasang kartu Menu**

PENATAAN MEJA (TABLE SET UP)

PERSIAPAN ALAT DI SIDE BOARD MISE EN PLACE.

Membersihkan Alat-alat makan dicuci dengan air panas 60 °C (pisau, garpu & sendok, piring makan, water, coffee, tea, milk jug, gelas goblet condimen, linen dan Tata diatas meja persediaan(side board)

PERIKSA ALAT MAKAN DAN LETAKKAN ALAT TABLE SET UP

(Cutleries disusun dengan rapi diatas Tray/baki atau Plate/piringyang dialas napkin.

MELETAKKAN TAPLAK MEJA TAPLAK HIAS DAN SERBET MAKAN YANG SUDAH DILIPAT DENGAN BERBAGAI BENTUK DIATAS MEJA MAKAN

Meletakkan Taplak Meja (Laying Table Cloth), Folding Napkin dengan lipatan bentuk yang sama dalam satu meja

MELETAKKAN SILVER WARE/CUTLERIES

Meletakkan B&B Plate &Butter Spreader, Knife&Fork, Dinner Knife &Fork, Dessert Spoon & Fork, Dessert Knife &Fork, Water Goblet, Jarak 2 cm dari tepi meja

MELETAKKAN GELAS

Letakkan gelas kira-kira 1 cm diatas pisau

LETAKKAN PERLENGKAPAN MEJA TABLE ASSESORIES/CONDIMENTS

Meletakkan Table assesories di tengah meja secara seimbang : Asbak, tempat garam, lada, vas bunga nomor meja, (Table Assesories/condiments)

PERIKSA SEGALA SESUATU APAKAH SUDAH LENGKAP

Melengkapi apabila ada yang terlupakan

Perhatikan gambar Urutan kegiatan Penataan Meja





Gambar 1: Penataan Side Board/Meja Persediaan
Sumber:LKS Propinsi Aceh ,2013





Gambar 2: Penataan Meja, memasang molton Sumber: LKS Propinsi Aceh, 2013





Gambar 3: Melipat Serbet/folding Napkin Sumber: LKS Propinsi Aceh, 2013





Gambar 4: Penataan Meja, Table Set Up   Sumber: LKS Propinsi Aceh, 2013

TEKNIK MENUTUP MEJA MAKAN UNTUK TAMU 2 ORANG (TABLE SET UP FOR 2 GUEST)

1. Menutup meja dengan Molton
2. Menutup meja dengan taplak meja (Table Cloth) dan Slipt Cloth
3. Meletakkan Table Assesories Flower vas, Cruet, Table Number.
4. Meletakkan Napkin sebagai patokan
5. Tray/cover plate dialas cloth untuk meletakkan cutleries dan B&B plate
6. Waiter berdiri disebelah kiri tamu letakkan B&B plate berdiri diantara tamu letakkan B&B Plate
7. Pindah disebelah kanan tamu letakkan Dinner/large knife, soup spoon, dessert knife, dessert fork dan spoon.
8. Berdiri diantara tamu letakkan dinner fork, dessert fork dan B&B knife Dinner knife, soup spoon dessert knife, dessert fork dan dessert spoon.
9. Berdiri disebelah kiri tamu dan lengkapi cover dengan dinner fork /joint fork dan dessert/entrée fork serta B&B Knife.
10. Terakhir meletakkan gelas water goblet.

TEKNIK MENUTUP MEJA MAKAN UNTUK TAMU 4 ORANG (TABLE SET UP FOR 4 GUESTS)

1. Menutup meja dengan Molton
2. Menutup meja dengan taplak meja (Table Cloth) dan Slipt Cloth
3. Meletakkan Table Assesories Flower vas, Cruet, table Number.
4. Meletakkan Napkin sebagai patokan
5. Tray/cover plate dialas cloth untuk meletakkan cutleries dan B&B plate
6. Waiter berdiri disebelah kanan tamu letakkan Dinner/large knife, soup spoon, dessert knife, dessert fork dan spoon.
7. Berdiri diantara tamu letakkan dinner fork, dessert fork dan B&B plate dan knife.
8. Waiter meletakkan Dinner knife,soup spoon dessert knife ,dessert fork dan dessert spoon.
9. Berdiri disebelah kiri tamu dan lengkapi cover dengan dinner fork /joint fork dan dessert/entrée fork serta B&B plate & Knife.
10. Terakhir meletakkan gelas water goblet.

a. Tugas

Ayo berkarya!

Buatlah penataan Meja Makan Basic cover, Standard/A'la Carte Cover, Elaborate/Table d'hote cover dan Penataan Meja Makan Pagi/Breakfast, siang/Lunch dan malam/Dinner dari peralatan yang anda pilih sesuai dengan rancangan (desain) dan Menu berdasarkan hasil menggali berbagai informasi melalui penelusuran internet, membaca buku, mengunjungi industry besar/kecil, penjual makanan dan minuman. Kerjakan sebagai tugas Project secara kelompok terdiri dari 4 orang/kelompok

Renungkan:
Coba kalian renungkan bila di daerah kalian terdapat banyak penjual makanandan minuman / Home industri makanan atau minuman namun masih belum memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan serta penataan dan penyajian makanan yang menarik pembeli! apa yang akan kalian lakukan?

Penataan Basic Cover Ala Carte,Table d'hote atau Elaborate Cover dan Penataan Meja Makan Pagi/Breakfast, siang/Lunch dan malam/Dinner perlu memperhatikan jenis peralatan yang digunakan dan prosedur/tahapan penataan secara berurutan. Coba kalian isi kolom uraian kegiatan sesuai dengan jenis kegiatan tahapan penataan meja makan setelah melakukan kegiatan (dikerjakan secara individu) Pada Lembar Kerja 3!

b. Tes Formatif

Essay

1. Apakah Diskripsi dari Menata Meja Makan?
2. Apakah perbedaan dari masing-masing Cover/penataan meja?
3. Jelaskan apa saja yang dimaksud dengan Assesories Meja?
4. Apakah Tujuan dari Peralatan makan harus dalam kondisi bersih?
5. Jelaskan Prosedur penataan Meja ?
6. Apa yang anda pahami tentang peralatan jenis cutleries/silver ware?
7. Tuliskan 3 macam Breakfast serta lengkap dengan Menu!
8. Alat apa saja untuk keperluan Meja Makan Pagi Indonesia ?
9. Alat apa saja untuk keperluan Meja Makan Pagi Kontinental?
10. Uraikan alat apa saja yang harus disiapkan pada penataan meja side board /meja persediaan?

c. Kunci Jawaban

1. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menata Meja Makan mulai dari mempersiapkan Perabot (Furniture) berupa Meja dan Kursi Makan, peralatan restoran /Restaurant Equipment: piring/plate, sendok/spoon, garpu/fork, pisau/knife, gelas/glass dan asesoris meja/cruet hingga memasang taplak meja/table cloth dan taplak hias/slip cloth hingga menata peralatan table ware /cutleries, gelas/glass, lada,garam, vas bunga sesuai jenis penataan Basic Cover, A'la Carte Cover, Elaborate Cover/Table d'hote dan Indonesia.
2. Basic dan A'la Carte Cover lebih sederhana dan hanya menggunakan Dinner Knife dan Dinner Fork, kalau Table d'hote dan Elaborate cover menggunakan peralatan yang lengkap yaitu B&B plate & knife, Dessert fork&knife&spoon, soup spoon
3. Assesories Meja adalah pelengkap dan pemanis meja yang terdiri dari lada, garam, vas bunga, nomor meja yang pada umumnya diletakkan di tengah-tengah meja.
4. Elaborate Cover adalah Penataan dengan menggunakan peralatan yang lengkap, mulai dari Appetizer hingga Dessert serta minuman sesuai menu yang akan dihidangkan ditata diatas Meja Makan.
5. Agar peralatan kelihatan bersih dan mengkilap serta memenuhi syarat kesehatan dan kebersihan.

6. Prosedur penataan Meja adalah:
   1) Cuci tangan sebelum bekerja
   2) Menggunakan epron /celemek/pakaian kerja
   3) Menutup kepala supaya rambut tidak jatuh ke dalam makanan
   4) Mempersiapkan peralatan restoran
   5) Mencuci peralatan dengan menggunakan air panas
   6) Mengeringkan peralatan
   7) Mempersiapkan side board/menata alat,lenan yang bersih di meja persediaan dan alat makan/cutleries diletakkan diatas Baki/Tray
   8) Memasang molton dan taplak meja serta slip cloth, meletakkan Napkin/serbet makan, table assesories dan cutleries/peralatan makan.
   9) Memasang kartu Menu.

7. Cutleries adalah jenis peralatan Makan berupa sendok/spoon, garpu/fork dan pisau/knife
8. Indonesian Breakfast, Continental Breakfast, American Breakfast
9. Napkin, Dinner Spoon, Dinner fork, soup spoon, Tea spoon,finger bowl, Napkin, Table Assesories.
10. Alat yang ditata di Side board sesuai keperluan dan tujuan penataan:

    Penataan Meja Makan Pagi:
    Place mat /Tablecloth, Slip cloth, Water Cloth, Glass cloth, Towl cloth, Napkin, Dinner plate, Dinner knife, Tea cup, Tea spoon, Jam dish, Tea pot, Coffee pot, Milk jug, Bread basket, Sugar bowl, Butter dish, Cruet, Salt & Pepper Shaker, Flower Vase, Table Number, menu card.

    Penataan Meja Makan Siang/malam:
    Tablecloth, Slip cloth, Water Cloth, Glass cloth, Towl cloth, Napkin,Soup spoon, Entree Knife, Fish knife, Dinner Knife /Joint Knife/Large Knife, Diner fork/Joint Fork/Large Fork, Dessert Spoon (Sweet Spoon), Dessert fork (Sweet fork), B&B Plate (Side Plate), B&B Knife (Side knife), Entrée Fork (Fish Fork), Napkin (Serviettee), Water Goblet (White Wine Glass), Fruit Juice Glass(Red Wine Glass), Salt & Pepper Shaker, Flower Vase, Table Number, menu card.

    Penataan Meja Makan Indonesia:
    Cangkir dan tatakan, Sendok teh, Sendok makan, Garpu makan, Piring makan, Piring tulang, Piring lauk, Mangkok sayur, Karaf air, Baki kayu, Kranjang roti/buah, Sendok teh, Piring Makan, Serbet Makan, Piring Tulang, Mangkok Cici Tangan, Sendok Makan,

Garpu Makan, Gelas minum, Salt & Pepper Shaker, Flower Vase, Table Number, menu card.

a. Lembar Kerja Siswa

Nama siswa : …………………………
Kelompok : …………………………

No	Jenis kegiatan	Uraian kegiatan
1	Memilih alat (Restaurant Equipment) sesuai perencanaan/design Jenis Penataan meja.	
2	Memilih lenan/ Linen sesuai perencanaan/design penataan meja.	
3	Memilih assessories meja sesuai perencanaan /design penataan meja	
4	Membersihkan alat sesuai standar hygiene	
5	Menata side board	
6	Menata Meja Makan	

C. KEGIATAN BELAJAR 2. PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN (FOOD AND BEVERAGES SERVICE)

a. Tujuan Pembelajaran:

Setelah mempelajari Bahan Ajar ini peserta mampu melayani Makan dan minum secara Ready Plate dan Siver untuk makan Pagi/ Breakfast, Siang/Lunch, Malam/Dinner di Restoran

b. Uraian materi

Perlu Kalian Tahu…

Untuk menjadi seorang Waiter yaitu seorang yang terampil melayani tamu diperlukan persyaratan, antara lain: Penampilan yang menarik, tidak harus cantik atau ganteng tapi pribadi yang menyenangkan dan sikap yang sopan serta berpakaian sopan dan bersih akan memikat Tamu untuk minta dilayani, di Era yang penuh kesibukan ini banyak usaha dibidang Restoran karena orang banyak yang sebagain besar waktunya untuk bekerja sehingga lebih memilih makan di Restoran yang siap saji bahkan dilayani namun untuk mendapatkan tempat disisi Pembeli dalam hal ini persaingan pasar sangat ketat,maka perlu disiapkan sumber daya manusia yang akan mengisi peluang ini dengan profesional. Dengan harapan dikelak kemudian siswa-siswi yang mempelajari Pelayanan Makanan dan Minuman di Resoran akan dicari para Pengusaha-pengusaha Restoran.

Coba amati gambar Pakaian Seorang Waiter/Pramusaji dan Tugas Seorang Waiter/Pramusaji dibawah ini!



Gambar 1.



Gambar 2.



Gambar 3.



Gambar 4.



Gambar 5.



Gambar 6.



Gambar 7.



Gambar 8.



Gambar 9.



Gambar 10.



Gambar 11.



Gambar 12.



Gambar 13.



Gambar 14.



Gambar 15.



Gambar 16.



Gambar 17.



Gambar 18.

Tabel 1. Identifikasi Pakaian Waiter/Pramusaji, Tugas Waiter/Pramusaji
Nama Kelompok: ………………….

No	Uraian	Nomor gambar
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Seorang Waiter/Pramusaji hendaknya memiliki Persiapan pribadi (*Personal Qualification*) yaitu sikap seorang Pramusaji yang seharusnya dilakukan pada saat melayani Tamu supaya memberi kesan yang menyenangkan Keramah-tamahan, Penampilan Pribadi, Kesehatan pribadi antara lain:

1. Selalu menyambut Tamu yang datang direstoran.
2. Semua Tamu diberikan pelayanan yang sama.
3. Membiasakan diri menggunakan ungkapan-ungkapan yang sopan.
4. Selalu memanggil Tamu dengan menyebut namanya.
5. Hindari meniru atau mengoreksi ucapan tamu.
6. Bersikap membantu kepada setiap tamu.

7. Usahakan berbicara tentang keadaan, kegembiaraan, kesenangan sehingga tamu merasa nyaman.
8. Hindari pembicaraan tentang politik, agama ataupun permasalahan lainnya yang menimbulkan perdebatan.
9. Hindari berteriak, bersiul atau berbicara sambil mengunyah sesuatu.
10. Tidak boleh merokok, bersin, berkumur, meludah dan tindakan yang tidak terpuji lainnya pada saat berbicara dengan tamu.
11. Hindari berdiri berkelompok dan membicarakan masalah-masalah pribadi.
12. Membiasakan mandi 2 kali sehari.
13. Pakaian dalam diganti dengan teratur.
14. Bersikat gigi dengan teratur.
15. Membiasakan diri mencuci tangan sebelum bertugas, terutama setelah keluar dari kamar kecil/toilet.

Tindakan yang tidak boleh dilakukan dan merupakan pelanggaran bagi seorang pramusaji :

1. Lupa mengucapkan terimakasih
2. Berbicara terlalu lancang
3. Memotong pembicaraan tamu
4. Tidak memperhatikan kepentingan Tamu
5. Temperamen yang berubah-ubah
6. Berbicara Kasar
7. Tidak Terampil melayani Tamu
8. Makan saat bekerja
9. Salah menjumlahkan rekening tamu
10. Tidak bersih
11. Bau badan dan nafas tidak sedap
12. Mengenakan seragam kotor
13. Rambut, kuku panjang dan kotor
14. Sepatu kotor
15. Bertengkar dan selalu membuat keributan disaat bertugas
16. Mengharapkan hadiah/tips
17. Membeda-bedakan tamu yang dilayani.

Syarat –syarat standard Pakaian Pramusaji

1) Sepatu hitam tumit 5 cm untuk pria dan wanita
2) Rok hitam dibawah lutut atau sampai mata kaki untuk wanita, dan celana panjang bagi pria
3) Kemeja putih lengan panjang dan dasi kup-kupu
4) Rompi
5) Nama dada

6) Rambut panjang diikat rapi, atau berjilbab bagi wanita muslimah, rambut pendek rapi bagi pria.
7) Tidak diperbolehkan mengenakan cincin
8) Make up/Tata Rias wajah sederhana
9) Boleh menggunakan kutek asal putih
10) Tidak diperkenankan menggunakan parfum di restoran, kecuali ditoilet.
11) Tidak diperkenankan menggunakan gelang atau kalung, kecuali dibawah kerah baju
12) Kuku dan Tangan Harus bersih.

Amati Hidangan pada gambar dibawah ini



Gambar 1.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 2.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 3.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 4.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 5.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2010



Gambar 6.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 7.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 8.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2010



Gambar 9.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 10.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 11.
Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, 2013



Gambar 12.
Sumber: LKS SMK Provinsi DI Aceh, 2013



Gambar 13.
Sumber: LKS SMK Provinsi DI Aceh, 2013

Tabel 4.
Identifikasi Hidangan apa dari hasil pengamatan terhadap gambar!

Nama Kelompok: ………………….

No	Uraian	Nomor gambar
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

a. Tugas-tugas Pramusaji:

Tugas Pramusaji sebelum Pelayanan (Pre Service)

1. Persiapan peralatan sesuai menu
   - ☑ Perabot (furniture
   - ☑ Lenan (linen)
   - ☑ Asesoris meja (table assesories)
   - ☑ Piranti makan/minum dan hidang

2. Menata meja makan (table setting)
   - ☑ memasang perabot (meja dan kursi pada posisi yang tepat
   - ☑ Memasang molton dan taplak meja, dengan cara yang telah ditentukan
   - ☑ Memasang slip cloth jika diperlukan
   - ☑ Memasang cutlery berdasarkan menu yang ada direstoran.

3. Contoh penataan dengan menu standard/a'la carte
   - ☑ Meletakkan napkin folded dari tepi meja dengan jarak minimal 2.5 cm dari tepi meja.
   - ☑ Meletakkan dinner knife disebelah kanan napkin dan dinner fork disebelah kiri dengan jarak minimal 1.5 cm dari tepi meja.
   - ☑ Meletakkan soup spoon disebelah kanan dinner knife
   - ☑ Meletakkan b&b plate dan b&b knife disebelah kiri dinner fork
   - ☑ Meletakkan pelengkap (table assesories) flower vas, table number, cruet dan ashtray
   - ☑ Menyiapkan dan memeriksa perlengkapan di side board

Tugas Pramusaji pada saat Pelayanan (During Service)

Menyapa tamu (*greetings*) disambut dengan:

- ☑ Senyum dengan ramah pada tamu
- ☑ Mengucap salam bantu tamu
- ☑ Menempatkan barang bawaan bila perlu

Mempersilahkan tamu duduk (*seating the guest*)

- ☑ Mengantarkan tamu ketempat duduk yang mereka pesan atau pada tempat yang strategis
- ☑ Bantulah tamu dengan menarik kursi

- ☑ Setelah tamu duduk bukalah napkin dan letakkan diatas pangkuan tamu
- ☑ Menyajikan air putih dan roti (*serving water & bread roll & butter*)
- ☑ Menyajikan air putih dari sebelah kanan
- ☑ Menyajikan roti dan mentega dari sebelah kiri tamu.
- ☑ Menjelaskan menu (*presenting menu*)
- ☑ Sebelum pramusaji memberikan kartu menu dan setelah itu pramusaji Melakukan atau mengajukan order minuman pembangkit selera dan Menyajikannya jika tamu memesannya.
- ☑ Memberikan kartu menu dari sebelah kanan tamu
- ☑ Setelah kegiatan ini pramusaji sebaiknya dapat memberikan informasi yang benar dalam menerangkan menu yang dipesan tamu.

Mencatat pesanan (*taking order*)

1. Mengambil order atau pesanan hidangan haruslah dilakukan dari sebelah kanan tamu menghadap pintu keluar (*main entrance*)
2. Menulis pesanan hidangan harus sesuai dengan urutan pesanan, tulisan harus rapi dan jelas, bacalah kembali pesanan hidangan itu meskipun sudah yakin pesanan tersebut sudah benar.
3. Kertas pesanan (*order slip*) dibuat rangkap 3 yaitu yang aslinya untuk kitchen, copy 1 untuk bagian kasir (*cashier*) dan copy 2 untuk pramusaji itu sendiri

Mengecek pesanan tamu (*checking order*)

Order yang kita terima dari dapur sebelum dihidangkan harus diperiksa terlebih dahulu besar kecilnya porsi sudah sesuai dengan standar porsi atau belum juga mengenai kualitas dan kondisi hidangan apa sudah sesuai dengan order.

Melaksanakan pelayanan hidangan (*serving food*) pelayanan secara ready plate

1. Menyesuaikan table setting sesuai menu yang dipesan
2. Menyajikan hidangan pembuka sebagai giliran pertama dari sebelah kanan tamu, selanjutnya melakukan clear up jika hidangan sudah selesai disantap, dilakukan dari sebelah kanan tamu
3. Menyajikan soup, clear up dari sebelah kanan tamu
4. Menyajikan maincourse dan clear up juga dari sebelah kanan tamu
5. Jika tamu memesan minuman penyerta hidangan, maka pramusaji menyerahkan order itu kebagian bar dan menyajikan dari sebelah kanan sebagai peneman maincourse

6. Melakukan crumbing down dimulai dari sebelah kanan tamu
7. Memindahkan peralatan dessert dari posisi atas kesamping kanan dan kiri
8. Menyajikan dessert dari sebelah kanan tamu dilanjutkan clear up
9. Menyajikan coffee or tea dari kanan tamu
10. Memberikan bill (bon pembayaran dari sebelah kanan tamu)
11. Memberikan ucapan salam terakhir dan kesan tentang makanan dan pelayanannya
12. Berharap tamu akan datang kembali

Tugas Pramusaji sesudah Pelayanan (After /Post Service)

Kegiatan pokok setelah pelayanan direstoran adalah tata cara berkemas diruang restoran dan kegiatan meletakkan atau mengembalikan peralatan pada tempat semula. Kegiatan post service adalah akhir dalam proses kerja dan merupakan komponen ketiga dari komponen service atau pelayanan yang dilakukan oleh pramusaji setelah tamu meninggalkan restoran.

Langkah-langkah:
- ☑ Membersihkan perabot serta cutleries yang telah digunakan, menyimpan kembali kartu menu atau buku pesanan ketempat semula.
- ☑ Menyerahkan lenan yang kotor dibagian laundry.
- ☑ Menyerahkan piranti pada bagian steward.
- ☑ Menginventaris peralatan serta mengembalikan ketempat semula.

PELAYANAN DI RESTORAN

☑ PENGERTIAN

Pengertian Pelayanan di Restoran adalah Melayani Pesanan Makanan dan Minuman di Restoran sesuai dengan Menu yang dipilih dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga Tamu merasa puas dan berkesan untuk ingin datang kembali.

☑ SEJARAH PELAYANAN

Di Industri Restoran, setiap negara mempunyai tipe pelayanan masing-masing, pelayanan pada acara makan dan minum pada zaman raja-raja di Arab, China, Perancis, Inggris telah dilakukan sangat ketat. Diawali dari hidangan Pembuka, utama dan Pastry; yang berupa macam-macam hidangan telur, ikan, daging, sayuran dan buah-buahan serta macam-

macam minuman. Kebiasaan ini sekarang telah dilakukan secara bisnis dengan berbagai pelayanan dari berbagai Negara, pada buku ini diuraikan tentang pelayanan Ready Plate Service dan Silver Service.

READY PLATE SERVICE

Ready Plate Service adalah Pelayanan secara Amerika ini adalah pelayanan yang praktis, sederhana dan cepat karena makanan telah diporsikan dan digarnish dari dapur oleh Chef (juru masak) dengan menggunakan baki oleh pramusaji dibawa ke Restoran diletakkan di side board/meja persediaan, kemudian dihidangkan didepan Tamu di meja makan dengan menggunakan tangan.

Caranya:

1. Dalam cara penyajian Ready Plate makanan telah siap diporsikan dari dapur, kemudian dibawa ke restoran oleh Pramusaji/waiter dengan menggunakan baki diletakkandi side board/meja persediaan.
2. Semua makanan yang padat (solid food) dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan menggunakan tangan kanan.
3. Membawa makanan dari side board ke meja tamu dilakukan dengan kemampuan membawa piring 1 s/d 4 piring.
4. Semua jenis minuman (liquid) dihidangkan juga dari sebelah kanan tamu.
5. Mengambil piring/alat kotor dari juga dari sebelah kanan tamu baik makanan maupun minuman.

SILVER SERVICE

Pelayanan Silver service adalah pelayanan dengan menggunakan gueridon/Trolley. Pada pelayanan Silver service makanan di Tata, diracik, dipotong dan diiris diberi garnish sehingga rapi, indah dan menarik di ovel Plate di dapur oleh juru masak (Chef) kemudian dibawa ke Restoran dan disajikan didepan Tamu dengan menggunakan service spoon & fork untuk memindahkan makanan dari oval plate ke piring makan Tamu di Meja Makan.

Caranya:

1. Makanan yang telah disiapkan diatas piring oval stainless steels atau diatas gueridon/trolley yang dilengkapi dengan alat pengambil (*service spoon&fork*) dan alat pemotong (*carving knife*) serta piring untuk hidangan panas atau dingin dibawa oleh pramusaji dari dapur ke ruang makan.
2. Letakkan piring kosong yang panas atau dingin dimeja dihadapan tamu sesuai hidangan yang dipesan dari arah kanan tamu dengan

tangan kanan, posisi kaki kanan agak maju kedepan, dan kerjakan sejalan searah jarum jam.

3. Sebelum makanan disajikan kepada tamu yang lain, makanan tersebut perlu dipresentasikan/ditunjukkan kepada tamu kehormatan atau tamu yang mentraktir dengan tujuan agar hidangan tersebut dikagumi sebelum dinikmati.
4. Pemindahan makanan dari piring oval ke piring tamu dilaksanakan dari sebelah kiri tamu dengan mempergunakan sepasang sendok dan garpu besar (*service spoon & fork*) yang dilakukan dengan tangan kanan dan bergerak maju berlawanan dengan arah jarum jam.

Coba kalian Amati gambar Pelayanan di Restoran



Gambar 1; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 2; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 3; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 4; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 5; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 6; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 7; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 8; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 9; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 10; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 11; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 12; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 13; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010



Gambar 14; Sumber: Diklat Tata Boga, PPPPTK Bisnis Dan Pariwisata, 2010

Tabel 5.
Diskripsikan dari hasil pengamatan gambar/foto kegiatan waiter/pramusaji di restoran dengan mengisi kolom yang disediakan.

Nama Kelompok:…………………

No	Uraian	Nomor gambar
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

RANGKUMAN

Tahapan Pelayanan Makanan dan Minuman Terhadap Tamu

1. Menerima tamu dengan memberikan salam (*greeting*) terutama oleh Head Waiter, dan mengecek apakah sudah ada pesanan (*reservation*), jika tidak, memeriksa apakah masih ada meja yang tersedia.
2. Reception Head waiter/Pramusaji menanyakan kepada tamu aperitif drink (minuman sebagai awal hidangan akan dihidangkan di Launge atau reception area atau diatas meja makan).
3. Head Waiter mengajak Tamu dibawa kemeja makan, menanyakan siapa Host (ketua/pemandu Tamu atau yang mentraktir kemudian diperkenalkan pada Station waiter/waiter penanggung jawab area meja makan dipersilahkan duduk serta dilayani.
4. Station Head Waiter membuka serbet/napkin diletakkan diatas pangkuan tamu dengan ucapan yang sopan.
5. Membuka gelas pada posisi yang benar.
6. Menghidangkan roti /roll/melba toast, mentega diatas meja
7. Menawarkan Menu kepada Tamu, perlu diingat bahwa menghargai Host /Tamu Kehormatan itu sangat penting.
8. Station Head Waiter mengambil pesanan (taking order) makanan dan berdiri disebelah kiri host (tamu kehormatan) supaya dapat memberikan saran atau petunjuk dengan menjelaskan menu yang dihidangkan.
9. Sommalier (*bar waiter*) datang menawarkan minuman peneman makan.
10. Waiter/Pramusaji mengganti cover (A Just Cutleries) dari penataan meja, untuk alat-alat apabila diperlukan dengan menggunakan cover Plate/piring dessert yang dialas Tissu.
11. Letakkan piring kosong dimeja depan tamu untuk hidangan pembuka panas atau dingin sesuai menu searah jarum Jam, untuk pelayanan Silver service, Piring Hidangan dialas Service cloth/serbet hidang dan service spoon & fork sebagai alat pengambil hidangan, sedangkan untuk ready plate hidangan sudah siap di racik dan diporsi dari dapur, Waiter tinggal meletakkan hidangan pembuka tersebut dari sebelah kanan Tamu searah jarum Jam kepada Tamu yang dihormati terlebih dahulu (*Lady's First*) atau yang paling tua usianya atau tertinggi jabatannya. Mempersilahkan Tamu untuk menikmati hidangan yang sudah tersedia dengan ucapan yang Sopan. (*Please Enjoy your meal/* selamat menikmati hidangan pembuka)
12. Mengangkat alat kotor menunggu apabila semua tamu sudah selesai makan dari sebelah kanan tamu.
13. Menghidangkan menu berikutnya Soup hingga Maincourse/makanan utama.
14. Ketika tamu sudah semua selesai, baru alat kotor boleh diangkat dengan tangan dibawa ke side board/meja persediaan diletakkan diatas baki dan dibawa ketempat cuci piring steward.
15. Melakukan Crumbing down (membersihkan meja), Waiter

membersihkan sisa-sisa makanan yang jatuh di meja dengan menggunakan service plate dan service cloth (serbet kerja yang dilipat seperti lipatan buku, sambil menata alat Dessert pada tempatnya, garpu dikiri, sendok di sisi kanan.

16. Menawarkan hidangan penutup (*Dessert*) kepada tamu dan mengambil pesenan yang ke 2 (*taking Order*).
17. Meletakkan Piring Dessert dan penemannya kalau ada untuk silver service
18. Pramusaji menghidangkan hidangan penutup dengan menggunakan Oval Plate dan Hidangan siap saji untuk Ready Plate
19. Pramusaji Minuman mengangkat gelas-gelas kotor, kecuali gelas-gelas air putih
20. Waiter menawarkan minuman Kopi/teh
21. Menghidangkan Minuman sesuai pesanan, cangkir dan alasnya serta sendok kecil diletakkan didepan tamu, lalu menuangkan kopi atau teh beserta gula dan susu dengan menanyakan berapa sendok yang diinginkan. Dihidangkan petit four (kue kering rasanya manis) sebagaii kelengkapannya.
22. Memberikan rekening pembayaran (bill) kepada host (tamu utama). Apabila pembayaran dilakukan oleh waiter, maka pramusaji akan membayarkan kata-kata yang berkesan.
23. Membersihkan meja, mengembalikan alat-lat ketempat semula dan menata kembali meja makan.
24. Menerima tamu dengan memberikan salam (*greeting*) terutama oleh Head Waiter, dan mengecek apakah sudah ada pesanan (Reservation), jika tidak, memeriksa apakah masih ada meja yang tersedia.
25. Reception Head waiter/Pramusaji menanyakan kepada Tamu aperitif drink (minuman sebagai awal hidangan akan dihidangkan di Launge atau reception area atau diatas meja makan.
26. Head Waiter mengajak Tamu dibawa kemeja makan, menanyakan siapa Host (ketua/pemandu Tamu atau yang mentraktir kemudian diperkenalkan pada Station waiter/waiter penanggung jawab area meja makan dipersilahkan duduk serta dilayani.
27. Station Head Waiter membuka serbet/napkin diletakkan diatas pangkuan tamu dengan ucapanyang sopan.
28. Membuka gelas pada posisi yang benar.
29. Menghidangkan roti /roll/melba toast, mentega diatas meja
30. Menawarkan Menu kepada Tamu, perlu diingat bahwa menghargai Host /Tamu Kehormatan itu sangat penting.
31. Station Head Waiter mengambil pesanan (taking order) makanan dan berdiri disebelah kiri host (tamu kehormatan) supaya dapat memberikan saran atau petunjuk dengan menjelaskan menu yang dihidangkan.
32. Sommalier (bar waiter) datang menawarkan minuman peneman makan
33. Waiter/Pramusaji mengganti cover (A Just Cutleries) dari penataan meja, untuk alat-alat apabila diperlukan dengan menggunakan cover

Plate/piring dessert yang dialas Tissu

34. Letakkan piring kosong dimeja depan tamu untuk hidangan pembuka panas atau dingin sesuai menu searah jarum Jam, untuk pelayanan Silver service, Piring Hidangan dialas Service cloth/serbet hidang dan service spoon & fork sebagai alat pengambil hidangan,sedangkan untuk ready plate hidangan sudah siap di racik dan diporsi dari dapur, Waiter tinggal meletakkan hidangan pembuka tersebut dari sebelah kanan Tamu searah jarum Jam kepada Tamu yang dihormati terlebih dahulu (Lady's First) atau yang paling tua usianya atau tertinggi jabatannya. Mempersilahkan Tamu untuk menikmati hidangan yang sudah tersedia dengan ucapan yang Sopan. (Please enjoy your meal/ selamat menikmati hidangan pembuka)
35. Mengangkat alat kotor menunggu apabila semua tamu sudah selesai makan dari sebelah kanan tamu.
36. Menghidangkan menu berikutnya Soup hingga Maincourse/makanan utama
37. Ketika tamu sudah semua selesai, baru alat kotor boleh diangkat dengan tangan dibawa ke side board/meja persediaan diletakkan diatas baki dan dibawa ketempat cuci piring steward.
38. Melakukan Crumbing down (membersihkan meja), Waiter membersihkan sisa-sisa makanan yang jatuh di meja dengan menggunakan service plate dan service cloth (serbet kerja yang dilipat seperti lipatan buku, sambil menata alat Dessert pada tempatnya, garpu dikiri, sendok di sisi kanan.
39. Menawarkan hidangan penutup (Dessert) kepada tamu dan mengambil pesenan yang ke 2 (taking Order).
40. Meletakkan Piring Dessert dan penemannya kalau ada untuk silver service
41. Pramusaji menghidangkan hidangan penutup dengan menggunakan Oval Plate dan Hidangan siap saji untuk Ready Plate
42. Pramusaji Minuman mengangkat gelas-gelas kotor, kecuali gelas-gelas air putih
43. Waiter menawarkan minuman Kopi/teh
44. Menghidangkan Minuman sesuai pesanan, cangkir dan alasnya serta sendok kecil diletakkan didepan tamu,lalu menuangkan kopi atau teh beserta gula dan susu dengan menanyakan berapa sendok yang diinginkan.Dihidangkan petit four (kue kering rasanya manis) sebagi kelengkapannya.
45. Memberikan rekening pembayaran (bill) kepada host (tamu utama). Apabila pembayaran dilakukan oleh waiter, maka pramusaji akan membayarkan kata-kata yang berkesan.
46. Membersihkan meja, mengembalikan alat-alat ketempat semula dan menata kembali meja makan.

Supaya mendapatkan hasil yang profesional Sebagai seorang waiter perlu menyiapkan perencanaan kerja seperti contoh sebagai berikut:

PERENCANAAN

No	Uraian	Keterangan
1	Topik	Lunch Menu Table Manner SMK BM Yapia Parung
2	Hari/Tanggal	Jumat, Senin, Selasa 17, 20, 21 Juni 2011
3	Tempat	Restoran Boga Nusantara PPPPTK Bispar
4	Jumlah Porsi	30 Porsi
5	Jenis Pelayanan	Ready Plate
6	Menu	Thailand Shrimp Salad with Thousand Island Sauce
		Pumpkin Soup
		Chicken Gordon Bleu with Mushrooms Sauce
		Beef Steak with Demiglace Sauce Bouquetiere of Vegetables Mashed Potatoes
		Chocolate Pudding with Vanilla Sauce
		Coffee or Tea

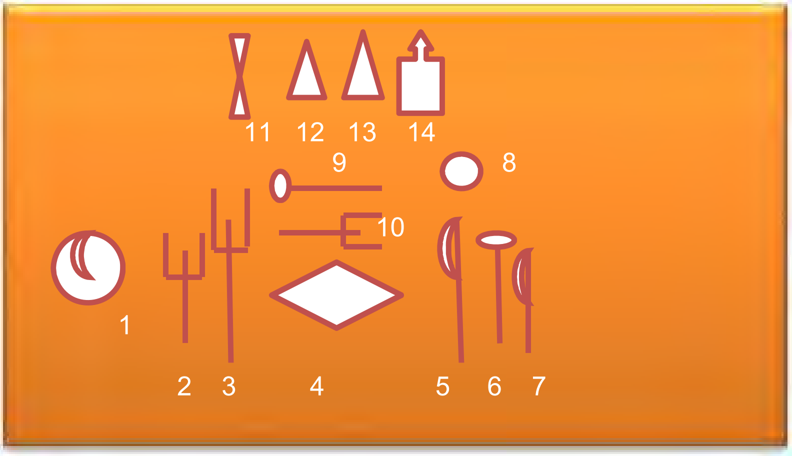
KEPERLUAN BAHAN DAN ALAT

NO	ALAT /BAHAN	URAIAN	JUMLAH
1	Meja	Maja Makan	9
2	Side Board	Meja Persediaan	3
3	Kursi	Kursi Makan	33
4	Cutleries	Alat Makan	33
5	Crockeries	Piring Makan	33
6	Glass	Gelas Minum	33
7	Linen	Taplak Meja Makan	11
8	Dinner Roll		33
9	Butter		33
10	Salt/Papper		33
11	Appetizer	Thailand Shrimp Salad With Thousand Island Sauce	33
12	Soup	Pumpkin Soup	33
13	Maincourse	Chicken Gordon Bleu/Beef Steak	33
14	Dessert	Chocolate Pudding With Vanilla Sauce	33
15	Coffee/Tea	Minuman Penutup Kopi/Teh	33

TERTIB KERJA

NO	HARI/TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	WAKTU
1	JUMAT 17/6/2011	SEBELUM PELAYANAN (PRE SERVICE) Membagi Tugas Mempersiapkan Peralatan Resto Mengatur Ruangan(Furniture,Dekorasi)	
2	SENIN 20/6/2011	MENATA MEJA (TABLE SET UP) Melipat Napkin Memasang Taplakmeja Menata Alat Dimeja Makan Persiapan Pengolahan Makanan	
3	SELASA 21/6/2011	PELAYANAN KEPADA TAMU (SERVICE): Greetings Menyajikan Welcome Drink Menanyakan Nomer Meja Mempersilahkan Tamu Duduk Membuka Napkin Menyampaikan Urutan Menu/Apperitif Drink Menuangkan Air Putih Menyajikan Roti Dan Butter Menyajikan Salad “Slada Sawangan” Menyajikan Soup Menyajikan Main Course Menambah Air Putih Membersihkan Meja Kotor/Crumbing Down Menghidangkan Dessert Menghidangkan Kopi/Teh Memberikan Lembar Kesan dan Pesan Menanyakan Kepuasan Tamu Mengucapkan Terimakasih Mengantar Tamu bila sudah selesai	
4	SELASA 21/6/2011	SETELAH PELAYANAN (AFTER SERVICE) Mengembalikan Alat ketempat semula (Berkemas)	

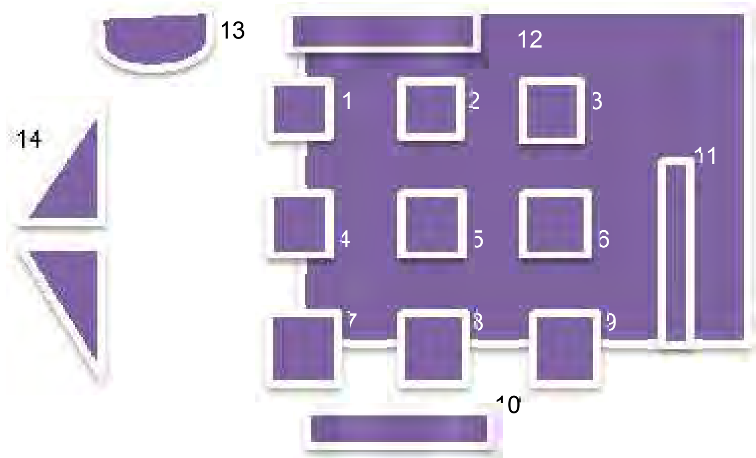
1. DENAH MEJA



KETERANGAN:

1	B&B plate, Knife	8.	Water Goblet
2	Dessert Fork	9.	Dessert Fork
3	Dinner fork	10.	Desser spoon
4	Napkin	11.	Flower vas
5	Dinner Knife	12.	Pepper
6	Soup Soup Spoon	13.	Salt
7	Dessert Knife	14.	Table Number

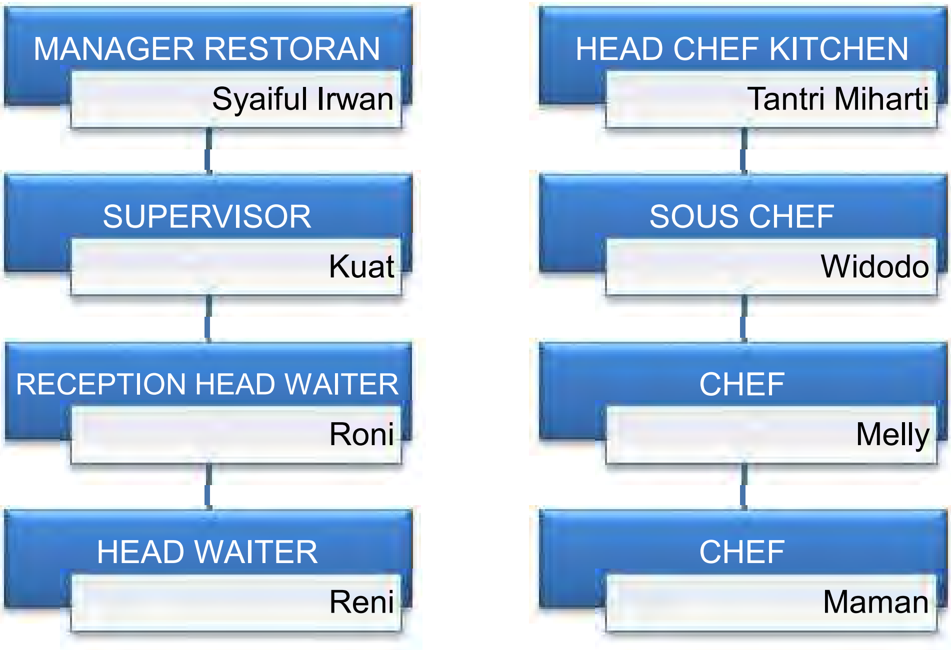
2. DENAH RESTORAN.



KETERANGAN.

- ☑ Meja ditata sesuai dengan nomor meja, satu meja untuk 3 dan 4 orang dari Meja 1 s/d Meja 8.
- ☑ Meja 10 s/d 12 adalah Meja persediaan/side board, Counter Bar no.13 dan Pintu masuk no.14

3. STRUKTUR ORGANISASI



4. WAITER/PRAMUSAJI

Meja 1	Hendro	Meja 5	Roni
Meja 2	Hendro	Meja 6	Roni
Meja 3	Kuat	Meja 7	Wawan
Meja 4	Kuat	Meja 8	Reni

DAFTAR HADIR TAMU RESTORAN
PESERTA TABLE MANNER (TATA CARA MAKAN)

NO	NAMA TAMU	NO.MEJA/ WAITER/SS	PARAF
1	Mirah Yulani	1 HENDRO	1.
2	Rahmawati		2.
3	Suharyo		3.
4	Joko Trihono		4.
1	Nunuk Sunaryati	2 HENDRO	1.
2	Siswanto		2.
3	Sinta Dewi		3.
1	Sri Handayani	3 KUAT	1.
2	Sari Nila Krisna		2.
3	Mustam Hadi		3.
4	Sugiarti		4.
1	Amrozi	4 KUAT	1.
2	Ina Meilina Pieteinir		2.
3	Ayatna Ani Mar		3.
1	Teti Fatimah	5 RONI	1.
2	Ngariatinah		2.
3	Ir Karnoyo		3.
4	Rd Nenny Gunawati		4
1	Hanita	6 RONI	1.
2	Aini Muharomah		2.
3	Sugiono		3.
4	Bastomi		
1	Nany Rusmiaty	7 WAWAN	1.
2	Siswanto		2.
3	Rina Yuliani		3.
4	Marno		4.
1	Supardi	8 RENI	1.
2	Rukiaty		2.
3	Emi Jumiaty		3.
4	Siti Rokhmah		4.

d. Tugas

Tugas berkelompok diskusikan dan presentasikan hasil kerja kelompok: Memilih Topik, Hari/Tgl, Tempat, Menentukan Menu, Jumlah tamu, Denah Meja/Ruang, Daftar bahan/alat, Tertib kerja, Sruktur Organisasi, nama waiter/pramusaji, daftar hadir tamu.

e. Tes Formatif

1. Jelaskan 10 sikap personal Qualification (persiapan pribadi seorang Pramusaji)
2. Apa yang menjadi syarat-syarat seorang Waiter/Pramusaji?
3. Diskripsikan pengertian Ready plate Service!
4. Diskripsikan pengertian Silver Service!
5. Uraikan Tahapan apa saja yang tertuang di Perencanaan sebagai Persiapan Pelayanan di restoran!

f. Kunci Jawaban

1. Personal Qualification Pramusaji:

- ☑ Selalu menyambut Tamu yang datang direstoran
- ☑ Semua Tamu diberikan pelayanan yang sama
- ☑ Membiasakan diri menggunakan ungkapan-ungkapan yang sopan
- ☑ Selalu memanggil Tamu dengan menyebut namanya
- ☑ Hindari meniru atau mengoreksi ucapan tamu
- ☑ Bersikap membantu kepada setiap tamu
- ☑ Usahakan berbicara tentang keadaan, kegembiaraan, kesenangan sehingga tamu merasa nyaman
- ☑ Hindari pembicaraan tentang politik, agama ataupun permasalahan lainnya yang menimbulkan perdebatan.
- ☑ Hindari berteriak, bersiul atau berbicara sambil mengunyah sesuatu.

- ☑ Tidak boleh merokok, bersin, berkumur, meludah dan tindakan yang tidak terpuji lainnya pada saat berbicara dengan Tamu.
- ☑ Hindari berdiri berkelompok dan membicarakan masalah-masalah pribadi.
- ☑ Membiasakan mandi 2 kali sehari
- ☑ Pakaian dalam diganti dengan teratur
- ☑ Bersikat gigi dengan teratur
- ☑ Membiasakan diri mencuci tangan sebelum bertugas, terutama setelah keluar dari kamar kecil/toilet.

- ☑ Sepatu hitam tumit 5 cm untuk pria dan wanita
- ☑ Rok hitam dibawah lutut atau sampai mata kaki untuk wanita, dan celana panjang bagi pria
- ☑ Kemeja putih lengan panjang dan dasi kup-kupu
- ☑ Rompi
- ☑ Nama dada
- ☑ Rambut panjang diikat rapi,atau berjilbab bagi wanita muslimah, rambut pendek rapi bagi pria
- ☑ Tidak diperbolehkan mengenakan cincin
- ☑ Make up/Tata Rias wajah sederhana
- ☑ Boleh menggunakan kutek asal putih
- ☑ Tidak diperkenankan menggunakan parfum di restoran, kecuali Audo toilet.
- ☑ Tidak diperkenankan menggunakan gelang atau kalung, kecuali dibawah kerah Baju
- ☑ Kuku dan Tangan Harus bersih.

2. Ready Plate Service adalah pelayanan secara Amerika ini adalah pelayanan yang praktis, sederhana dan cepat karena makanan telah diporsikan dan digarnish dari dapur oleh Chef (juru masak) dengan menggunakan baki oleh pramusaji dibawa ke Restoran diletakkan di side board/meja persediaan, kemudian dihidangkan didepan Tamu di meja makan dengan menggunakan tangan.

3. Pelayanan Silver service adalah pelayanan dengan menggunakan gueridon/Trolley. Pada pelayanan Silver service makanan di Tata, diracik, dipotong dan diiris diberi garnish sehingga rapi, indah dan menarik di ovel Plate di dapur oleh juru masak (Chef) kemudian dibawa ke Restoran dan disajikan didepan Tamu dengan menggunakan service spoon & Fork untuk memindahkan makanan dari oval plate ke piring makan Tamu di Meja Makan.

4. Topik, Hari/Tgl, Tempat, Menentukan Menu, Jumlah tamu, Denah Meja/ Ruang, Daftar bahan/alat, Tertib kerja, Sruktur Organisasi, nama waiter/pramusaji, daftar hadir tamu.

g. Lembar Kerja

Perencanaan dibuat seperti contoh Tahapan dalam Perencanaan dari Hasil diskusi.

NO	URAIAN KEGIATAN	KETERANGAN
1	TOPIK	
2	HARI/TGL	
3	TEMPAT	
4	MENU	
5	JUMLAH TAMU	
6	DENAH MEJA MAKAN	
7	DENAH RUANG	
8	DAFTAR BAHAN DAN ALAT	
9	TERTIB KERJA	
10	PEMBAGIAN PETUGAS	
11	NAMA WAITER/PRAMUSAJI	
12	DAFTAR HADIR TAMU	

BAB III

EVALUASI

A. Penilaian Hasil belajar Siswa terdiri dari Aspek Sikap, Pengetahuan dan Keterampilan

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Aktif dalam pembelajaran Penataan Meja & Pelayanan Makanan dan Minuman b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan dengan mengisi format Penilaian diri (bobot 1) Penilaian teman sejawat (bobot 2) Penilaian Guru (bobot 3)	Selama Pembelajaran dan Diskusi.
2.	Pengetahuan Mengkomunikasikan kebutuhan dan kebersihan alat-alat untuk penataan meja dan pelayanan di restoran serta fungsi alat dan prosedur penataan dan pelayanan secara tertulis maupun lisan.	Tugas nilai harian/ Tes Teori (bobot 1) Tes lisan nilai UTS (bobot2) Tes tertulis nilai UAS (bobot 3)	Penyelesaian Tugas Individu dan Kelompok
3.	Keterampilan Terampil Membersihkan dan Menyiapkan Peralatan serta Menata di Meja Side Board, Menata Meja Makan Basic, Standar/ A'la carte dan Elaborate /Tabled'hote Cover dan Pelayanan Makanan dan Minuman di restoran	Portofolio (bobot 1) Projek (bobot 2) Ujian Praktik (bobot 3)	Penyelesaian Tugas Individu dan Kelompok

B. Sikap (*Attitude Skill*) dari Diri Sendiri, Teman Sejawat dan Guru dengan Bobot 1, 2 Dan 3

NO	NAMA SISWA	SIKAP								
1		**AKTIF**			**BEKERJASAMA**			**TOLERAN**		
2		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
3										
4										
5										

AKTIF:

KB (kurang Baik) : Jika sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran

B(Baik) : Jika sudah menunjukkan ada upaya ambil bagian dalam tapi belum ajeg.

SB(Sangat Baik) : Jika menunjukkan sudah ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus-menerus dan ajeg /konsisten.

BEKERJA SAMA

KB (Kurang Baik) : Jika sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok

B (Baik) : Jika menunjukkan sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg

SB (Sangat Baik) : Jika menunjukkan adanya usaha kerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg

TOLERAN

KB (Kurang Baik) : Jika sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif

B (Baik) : Jika menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif tetapi belum ajeg/konsisten

SB (Sangat Baik) : Jika menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda yang kreatif secara terus menerus dan ajeg.

C. Pengetahuan (*Kognitif Skill*)

NO	NAMA SISWA	PENGETAHUAN				
		NILAI TUGAS	NILAI UTS	NILAI UAS	NILAI AKHIR	KET
1						
2						
3						
4						

LATIHAN SOAL

SOAL ESSAY

1. Sebutkan dan jelaskan macam-macam bentuk table set up (Cover of Table)?
2. Diskripsikan apa yang dimaksud dengan Silver Service?
3. Apakah keuntungan dan kekurangan Ready Plate Service?
4. Jelaskan tugas-tugas seorang Waiter/s di Restoran?
5. Kebutuhan apa saja untuk Penataan Meja Makan Pagi untuk kontinental Breakfast!

SOAL PILIHAN GANDA

1. Menu dengan pilihan dan harga tersendiri disebut .....
   A. Buffet menu
   B. Table d'hote menu
   C. Ala carte menu
   D. Special menu
   E. Cycle menu

2. Ada berapa macam menu breakfast yang anda ketahui ?
   A. 2 macam
   B. 3 macam
   C. 4 macam
   D. 5 macam
   E. 6 macam

3. Sendok, garpu, dan pisau tergolong sebagai alat .....
   A. Silverware
   B. Chinaware
   C. Glassware
   D. Holloware
   E. Crockery

4. Cruest adalah termasuk pelengkap meja .....
   A. Vas bunga dan tempat lilin
   B. Asbak dan nomer meja
   C. Tempat garam dan merica
   D. Tempat lilin dan tempat garam
   E. Kartu menu dan tempat merica



5. Lipatan napkin ini adalah bentuk .....
   A. Lady fan
   B. Cardinal hat
   C. Butterfly
   D. Double fan
   E. Lily



6. Rangkaian Bunga ini adalah bentuk .....
   A. Oval
   B. Vertikal
   C. Horizontal simetris
   D. Around
   E. Horizontal Asimetris

7. Hidangan yang di tata di atas meja dengan alat hidang dan alat makan dengan menggunakan alat hanya garpu makan/Dinner Fork dan Pisau Makan/Dinner Knife adalah penataan secara:
   A. Alla Carte Cover
   B. Table d'hote Cover
   C. Elaborate Cover
   D. Basic Cover
   E. Family Cover

8. One of Restaurant furniture for table set up is called:
   A. Knife
   B. Spoon
   C. Chair
   D. Fork
   E. Plate

9. One of Restaurant equipment for serving water is called:
   A. Jumbo
   B. Dispenser
   C. Jar
   D. Thermos
   E. Jug

10. Cutleries for spread butter dinner roll is:
    A. B&B knife
    B. Dinner Knife
    C. Palet Knife
    D. Dessert spoon & fork
    E. Service spoon & Fork

11. Chinaware for serving Dinner Roll is:
    A. Dinner plate
    B. Soup plate
    C. Dessert plate
    D. B&B Plate
    E. Show plate

12. Plate, bowl, saucers and cups are kinds of:
    A. Glass ware
    B. Table ware
    C. Crockeries
    D. Cutleries
    E. Hollow ware

13. Time eating between six till seven o'clock is….
    A. Breakfast
    B. Brunch
    C. Lunch
    D. Dinner
    E. Supper

14. Meat dish with potatoes and Vegetables is called….
    A. Appetizer
    B. Main course
    C. Dessert
    D. Entrée
    E. Hors d'oeuvre

15. Juice, omlette, breads, jam, coffee or tea is called….
    A. Breakfast
    B. Brunch
    C. Lunch
    D. Dinner
    E. Supper

16. How many cutleries do you use for Elaborate Cover table set up in minimum quantity?
    A. 13
    B. 12
    C. 11
    D. 10
    E. 8

17. Table cloth, Napkin, Molton and glass towel is called …
    A. Equipment
    B. Tool
    C. Linen
    D. Blanqet
    E. Skirting Cloth

18. Plate, bowl,saucer and cup are some kinds of …
    A. Glass ware
    B. Table ware
    C. Crockeries
    D. Cutleries
    E. Hollow ware

19. Knife, spoon and fork are some kinds of …
    A. Glass ware
    B. Table ware
    C. Crockeries
    D. Cutleries
    E. Hollow ware

20. Cutleries for serving Fruit on plate is …
    A. B &B Knife
    B. Dinner Knife
    C. Dessert Spoon & Fork
    D. Service Spoon & Fork
    E. Butter spreader

21. Restaurant equipment for serving Salt and pepper is called …
    A. Bowl
    B. Can
    C. Botle
    D. Cruet
    E. Jar

22. Restaurat Equipment for serving coffee is called …
    A. Jug
    B. Container
    C. Jar
    D. Jumbo
    E. Jug

23. Salad dishes consis Meat, potatoes and vegetables is called …
    A. Appetizer
    B. Maincourse
    C. Dessert
    D. Entrée
    E. Horsd'oeuvre

24. Sikap utama yang harus dimiliki oleh seorang Waiter /Pramusaji adalah
    A. Disiplin
    B. Cekatan
    C. Toleran
    D. Supper
    E. Ramah

25. Kata-kata ajaib yang sebaiknya disampaikan kepada tamu di restoran adalah …
    A. Silahkan
    B. Terimakasih
    C. Terserah
    D. Boleh
    E. Sampai jumpa lagi

KETERAMPILAN (PSIKOMOTORIK)

NO	NAMA SISWA	PENGETAHUAN				
1		NILAI PORTO FOLIO (1)	NILAI PROJECT (2)	NILAI UJIAN PRAKTIK (3)	NILAI AKHIR JUMLAH NILAI : 6	KET
2						
3						
4						
5						

LATIHAN S O A L U A S
PRAKTIK RESTAURANT SERVICE PROGRAM STUDIJASA BOGA

Anda diminta untuk melayani Pesanan Tamu (Orangtua siswa) sebanyak 15 orang untuk makan di restoran dengan Menu Campuran antara Indonesia dan Kontinental yang terdiri dari hidangan makanan pembuka dingin, soup, makanan pokok dan penutup serta kopi atau teh dengan waktu yang tersedia 15 Jam:

1. Membuat Rancangan dan Perencanaan Menu untuk Tamu Orang Tua Siswa sebanyak 15 orang.
2. Menata Ruangan dans Menata Meja Makan dengan jenis cover Elaborate.
3. Melayani tamu secara ready plate, mulai masuk restoran hingga pulang.

A. PRODUK

Membuat Rancangan Menu untuk keluarga terdiri dari Ayah, Ibu dan adik serta Kakak (4 Orang). Pilihlah Menu sesuai dengan selera anda Menu Indonesia atau Kontinental terdiri dari hidangan pembuka (Appetier), Sup (Soup), Pokok (Maincourse) dan Penutup (Dessert) serta mempraktikan Hasil Rancangan dengan menggunakan alat-alat serta kelengkapan yang sesuai dengan Teknik Penataan Meja yang dipilih siswa, terdiri dari:

1. Pengenalan Alat Hidang dan Alat Pelayanan (*Furniture, Cutleries, crockeries, GlassWare, linen dan Table accessories*)
2. Pencucian dan pembersihan peralatan
3. Penataan Meja Persediaan/Side Board
4. Penataan Meja Breakfast Indonesia dan Kontinental
5. Penataan Meja Makan Siang/Lunch dan Penataan Meja Makan Malam/Dinner
6. Basic Cover dan Standard /A'la Carte Cover dan Elaborate/Table d'hote Cover

UTS (Ujian Teori Lisan) dari materi Penataan Meja Makan

1. Persiapan Pelayanan (persyaratan seorang Waiter dan Tugas Waiter) (Teori)
2. Membuat Perencanaan sesuai Menu atau pesanan/order
3. Menata Ruang Restoran
4. Pelayanan Makanan dan Minuman di Restoran secara Ready Plate dengan Basic/Standard Cover
5. Pelayanan Makanan dan Minuman di restoran secara Ready Plate dengan Elaborate/Table d'hote cover
6. Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Silver Service dengan Basic Cover dan standar cover
7. Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Silver Service dengan Elaborate/Table d'hote Cover dan membuat perencanaan secara project Base Learning

UAS PRAKTIK (UJIKOMPETENSI)

1. Membuat Rancangan dan Perencanaan Menu untuk Tamu Orang Tua Siswa sebanyak 15 orang.

2. Memilih Menu sesuai dengan Pesanan Tamu untuk Makan di Restoran dengan Menu Campuran antara Makanan Indonesia dan Kontinental terdiri dari hidangan pembuka (*Appetier*), Sup (*Soup*), Pokok (*Maincourse*) dan Penutup (*Dessert*).

2. Membuat Project Pelayanan Restoran Tamu Orang Tua Siswa sebanyak 15 Orang dengan menggunakan alat-alat serta kelengkapan yang sesuai dengan Teknik Penataan Meja dan Pelayanan yang dipilih.

B. BATASAN WAKTU

Selama 1 semester (5 jam /minggu)

Pertemuan 1	Pengenalan dan cara pembersihan alat hidang dan alat pelayanan (cutleries, crockeries, glassware, linen, table accessories) (teori)
Pertemuan 2	Pencucian dan pembersihan peralatan restoran (Praktik)
Pertemuan 3	Penataan Meja Persediaan/Side Board (Teori)
Pertemuan 4	Penataan Meja Persediaan/Side Board(Praktik)
Pertemuan 5	Penataan Meja Indonesia/Breakfast Indonesia dan Kontinental (Teori)
Pertemuan 6	Penataan Meja Breakfast Indonesia dan Kontinental (Praktik)
Pertemuan 7	Penataan Meja Makan Siang/Lunch dan Penataan Meja Makan Malam/Dinner
Pertemuan 8	Basic Cover dan Standard /A'la Carte Cover
Pertemuan 9	Elaborate/Table d'hote Cover
Pertemuan 10	UTS (Ujian Teori Lisan)
Pertemuan 11	Persiapan Pelayanan (persyaratan seorang Waiter dan Tugas Waiter) (Teori)
Pertemuan 12	Menata Ruang Restoran
Pertemuan 13	Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Ready Plate dengan Basic Cover, standar cover dan Elaborate cover) dan Membuat Perencanaan sesuai Menu atau pesanan/order (Teori)
Pertemuan 14	Pelayanan Makanan dan Minuman di Restoran secara Ready Plate dengan Standard Cover (Praktik)
Pertemuan 15	Pelayanan Makanan dan Minuman di restoran secara Ready Plate dengan Elaborate/ Table d'hote cover (Praktik)
Pertemuan 16	Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Silver Service dengan Basic Cover, standar cover dan Elaborate cover) dan Membuat Perencanaan sesuai Menu atau pesanan/order (Teori)
Pertemuan 17	Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Silver Service dengan Elaborate/Table d'hote Cover (Teori)
Pertemuan 18	Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Silver Service dengan Elaborate/Table d'hote Cover dan membuat perencanaan secara project (Praktik)
Pertemuan 19	UAS PRAKTIK (UJIKOMPETENSI)
Pertemuan 20	UAS (Ujian Teori Tertulis)
Pertemuan 21	REMEDIAL

C. KUNCI JAWABAN

SOAL PILIHAN GANDA

1. C
2. B
3. A
4. C
5. E
6. C
7. D
8. C
9. E
10. A
11. D
12. C
13. A
14. B
15. A
16. E
17. C
18. C
19. D
20. C
21. D
22. E
23. E
24. E
25. B

SOAL ESSAY

1. Penataan Meja Makan secara Basic Cover
   Menggunakan peralatan B & B Plate & Knife, Dinner Fork & Knife, Show Plate & Napkin, Water Goblet Glass.

   Penataan Meja Makan secara Standard Cover/A'la Carte Cover
   Menggunakan peralatan B & B Plate & Knife, Dinner Fork & Knife, Show Plate & Napkin, Water Goblet Glass, Soup Spoon.

   PenataanMeja Makan Secara Elaborate Cover/Table d'hote Cover
   Menggunakan peralatan B & B Plate & Knife ,Dinner Fork & Knife, Show Plate & Napkin, Soup Spoon, Dessert spoon & fork, Dessert knife & fork Dinner knife & fork Water Goblet Glass, Juice Glass.

2. Keuntungan Pelayanan Ready Plate Service adalah:
   - Pelayan cepat
   - Menggunakan alat yang sedikit
   - Menggunakan Tekniki Pelayanan yang praktis dan simple
   - Makanan terlihat lebih menarik dan siap saji

   Kekurangan Pelayanan Ready Plate Service adalah:

   - Tidak bisa memilih menu yang sudah di racik secara ready plate
   - Makanan bisa cenderung tidak sesuai dengan temperature yang diinginkan karena sudah di racik /ditata lebih awal.

3. Pelayanan Silver Ready Plate adalah

   Ready Plate Service adalah Pelayanan secara Amerika ini adalah pelayanan yang praktis, sederhana dan cepat karena makanan telah diporsikan dan digarnish dari dapur oleh Chef (juru masak) dengan menggunakan baki Oleh pramusaji dibawa ke Restoran diletakkan di side board/meja persediaan, kemudian dihidangkan didepan Tamu di meja makan dengan menggunakan tangan .

4. Tugas-tugas seorang Pramusaji adalah:

Tugas Pramusaji Sebelum Pelayanan (*Pre Service*)

Persiapan peralatan sesuai menu:
- perabot (furniture
- lenan (linen)
- asesoris meja (table assesories)
- piranti makan/minum dan hidang
- Menata meja makan (table setting)
- memasang perabot (meja dan kursi pada posisi yang tepat
- memasang molton dan taplak meja, dengan cara yang telah ditentukan
- memasang slip cloth jika diperlukan
- memasang cutlery berdasarkan menu yang ada direstoran.

Contoh penataan dengan menu standard/a'la carte:
- Meletakkan napkin folded dari tepi meja dengan jarak minimal 2.5 cm dari tepi meja.
- Meletakkan dinner knife disebelah kanan napkin dan dinner fork disebelah kiri dengan jarak minimal 1.5 cm dari tepi meja.
- Meletakkan soup spoon disebelah kanan dinner knife
- Meletakkan b&b plate dan b&b knife disebelah kiri dinner fork
- Meletakkan pelengkap (table assesories) flower vas, table number, cruet dan astry.
- Menyiapkan dan memeriksa perlengkapan di side board

Tugas Pramusaji Pada Saat Pelayanan (During Service)

- ☑ menyapa tamu (*greetings*) disambut dengan
- ☑ senyum dengan ramah pada tamu
- ☑ mengucap salam bantu tamu menempatkan barang bawaan bila perlu
- ☑ mempersilahkan tamu duduk (*seating the guest*)
- ☑ mengantarkan tamu ketempat duduk yang mereka pesan atau pada tempat yang strategis
- ☑ bantulah tamu dengan menarik kursi
- ☑ setelah tamu duduk bukalah napkin dan letakkan diatas pangkuan tamu
- ☑ menyajikan air putih dan roti (*serving water & bread roll & butter*)
- ☑ menyajikan air putih dari sebelah kanan
- ☑ menyajikan roti dan mentega dari sebelah kiri tamu.
- ☑ menjelaskan menu (*presenting menu*)
- ☑ Sebelum pramusaji memberikan kartu menu dan setelah itu pramusaji melakukan atau mengajukan order minuman pembangkit selera dan menyajikannya jika tamu memesannya.
- ☑ memberikan kartu menu dari sebelah kanan tamu
- ☑ Setelah kegiatan ini pramusaji sebaiknya dapat memberikan informasi yang benar dalam menerangkan menu yang dipesan tamu.

  mencatat pesanan (*taking order*)
- ☑ mengambil order atau pesanan hidangan haruslah dilakukan dari sebelah kanan tamu menghadap pintu keluar (*main entrance*)
- ☑ Menulis pesanan hidangan harus sesuai dengan urutan pesanan, tulisan harus rapi dan jelas, bacalah kembali pesanan hidangan itu meskipun sudah yakin pesanan tersebut sudah benar.
- ☑ kertas pesanan (*order slip*) dibuat rangkap 3 yaitu yang aslinya untuk kitchen, copy 1 untuk bagian cashier dan copy 2 untuk pramusaji itu sendiri.
- ☑ mengecek pesanan tamu (*checking order*)
- ☑ Order yang kita terima dari dapur sebelum dihidangkan harus diperiksa terlebih dahulu besar kecilnya porsi sudah sesuai dengan standar porsi atau belum juga mengenai kualitas dan kondisi hidangan apa sudah sesuai dengan order.
- ☑ melaksanakan pelayanan hidangan (*serving food*) pelayanan secara ready plate
- ☑ menyesuaikan *table setting* sesuai menu yang dipesan
- ☑ menyajikan hidangan pembuka sebagai giliran pertama dari sebelah kanan tamu, selanjutnya melakukan clear up jika hidangan sudah selesai disantap, dilakukan dari sebelah kanan tamu
- ☑ menyajikan soup, clear up dari sebelah kanan tamu
- ☑ menyajikan maincourse dan clear up juga dari sebelah kanan tamu

- jika tamu memesan minuman penyerta hidangan maka pramusaji menyerahkan order itu kebagian bar dan menyajikan dari sebelah kanan sebagai peneman main course
- melakukan crumbing down dimulai dari sebelah kanan tamu
- memindahkan peralatan dessert dari posisi atas kesamping kanan dan kiri
- menyajikan dessert dari sebelah kanan tamu dilanjutkan clear up
- menyajikan coffee or tea dari kanan tamu
- memberikan bill (bon pembayaran dari sebelah kanan tamu)
- memberikan ucapan salam terakhir dan kesan tentang makanan dan pelayanannya
- berharap tamu akan datang kembali

Tugas Pramusaji Sesudah Pelayanan (After/*Postservice*)

- kegiatan pokok setelah pelayanan direstoran adalah tata cara berkemas diruang restoran dan kegiatan meletakkan atau mengembalikan peralatan pada tempat semula.
- kegiatan post service adalah akhir dalam proses kerja dan merupakan komponen ketiga dari komponen service -atau pelayanan yang dilakukan oleh pramusaji setelah tamu meninggalkan restoran.

Langkah-langkah:

- membersihkan perabot serta cutleries yang telah digunakan, menyimpan kembali kartu menu atau buku pesanan ketempat semula
- menyerahkan lenan yang kotor dibagian laundry
- menyerahkan piranti pada bagian steward
- menginventaris peralatan serta mengembalikan ketempat semula.

Kebutuhan Alat Penataan Meja Makan Pagi/Kontinental Breakfast

1. B&B Plate
2. B&B Knife
3. Dinner Fork
4. Napkin
5. Dinner Knife
6. Cup Saucer
7. Coffee Cup
8. Coffee Spoon
9. Water Goblet
10. Sugar Bowl
11. Creamer
12. Ashtray
13. Salt & Pepper Shaker
14. Flower Vase
15. Table Number

BAB IV
P E N U T U P

Kunci dalam Seni Menata Meja dan Hidangan Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan Dan Minuman *(Artistic Table Set up and Food Arrangement Keep the Goal Food and Beverage Service)* adalah Penataan Meja Makan dan Pelayanan dari seorang Waiter/Pramusaji.

Menjadi sangat penting syarat-syarat seorang Pramusaji menjadi pengetahuan yang harus dikuasi bahkan diterapkan, disamping itu juga pengetahuan tentang Penataan Meja Makan dan Pelayanan Makanan dan Minuman kepada Tamu yang harus dipraktikkan sehingga sehingga memperoleh kompetensi yang diharapkan sebagai Tujuan Pelayanan yaitu Memberikan Pelayanan yang Prima kepada Tamu dan Tamu merasa puas dan ingin kembali datang.

Dari Bahan ajar ini diharapkan akan dapat dipelajari secara teori dan praktik sesuai jadwal yang ada disekolah. Evaluasi Mata Pelajaran dengan Kompetensi Dasar (KD) Penataan Meja Makan dan Kompetensi Dasar (KD) Pelayanan Makanan dan Minuman terdiri dari Aspek Sikap (Attitude), Pengetahuan (Kognitif) dan Aspek Keterampilan (*Psychomotor*), Siswa dikatakan kompeten apabila telah memenuhi ketiga aspek dengan nilai diatas angka 7; diakhir kegiatan belajar mengajar (KBM) .

DAFTAR PUSTAKA

Endar Sugiarto.Ir.BA, ***Pengantar Akomodasi Dan Restoran***, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 1996.

Prihastuti Ekawatiningsih.dkki, ***Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan**,* Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.

Sukresno, INR.Pendit, ***Petunjuk Praktek Pramusaji***, PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2004.

Food and Beverage Hand Book of Restaurant Standart and Procedures 2 nd Edition, Brisbane, 1992.

Hartindah, ***Mengatur Meja Makan***, PT Bina Ilmu,Surabaya, 1976

John Fuller, ***Modern Restaurant Service,*** Virtue & Company Limeted, London, 1983

Marsum WA, ***Restoran dan segala permasalahannya,*** Yogyakarta 2002.

Ed Sanders, PaulPaz, Ron Wilkinson, New Jersey, 2002

Instlasi Boga, Pusat Pengembangan Penataran Guru Kejuruan (PPPGK), ***Pelayanan Makanan dan Minuman di Restoran***, Jakarta, 2000.

Ed Sanders, Paul, Ron Wilkinson, ***Service At Its Best Waiter-WaitressTraining, Aguide to becoming a successful Server***, New Jersey, 2002

LAMPIRAN

CONTOH PENGISIAN NILAI AKHIR

Nama Sekolah	: SMK N 57	Kelas	: X
Alamat	: Pasar minggu Jakarta Selatan	Semester	: 1 (Satu)
Nama	: Hastuti	Tahun Pelajaran	: 2013-2014
No. Induk/NISN	: 000085		

CAPAIAN

No.	Mapel	Pengetahuan (KI-3)		Keterampilan (KI-4)		Sikap Sosial dan Spiritual	
		Angka	Predikat	Angka	Predikat	Dalam Mapel	Antar mapel
		1 - 4		1 - 4		SB/ B/ C/ K	
III	Paket Keahlian: TATA HIDANG SEMESTER II						
1	Penataan Meja Nama guru:	4.00	A	3.33	B+	SB	
2	Pelayanan Makanan & Minuman Nama guru:	3.66	A-	4.00	A	SB	

Tabel 1. Konversi dari skor (1 – 100) ke (1 – 4)

INTERVAL SKOR	HASIL KONVERSI	PREDIKAT	KRITERIA
96 – 100	4.00	A	SB (sangat Baik)
91 – 95	3.66	A-	
86 – 90	3.33	B+	B (Baik)
81 – 85	3.00	B	
75 – 80	*2.66*	B -	
70 – 74	2.33	C+	C (Cukup)
65 – 69	2.00	C	
60 – 64	1.66	C-	
55 – 59	1.33	D+	K (Kurang)
≤ 54	1.00	D	